Rezept

Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre

Ein Rezept von Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre, am 07.10.2026

Zutaten

- **500 g** Stachelbeeren
- **500 g** Süßkirschen (ca. 450 g Fruchtfleisch)
- **1 kg** Gelier Zucker 1plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Obst waschen und gut abtropfen lassen. Stachelbeeren pürieren. (Wenn Sie eine kernlose Konfitüre haben möchten, das Püree durch ein Sieb oder Passiergerät passieren.) Kirschen entstielen, entsteinen und klein schneiden. Kirschen mit Stachelbeerpüree und dem Gelierzucker mischen und mindestens 3 Std. ziehen lassen.

2. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.

3. Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.