

## Rezept

# Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre

Ein Rezept von Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre, am 18.12.2025

## 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 Stachelbeerpuree 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.