

Rezept

Süßkirschenkonfitüre

Ein Rezept von Süßkirschenkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|-------------------------------|
| 1,2 kg Süßkirschen (entsteint 1 kg) | 1 Bio-Orange |
| 300 ml Johannisbeernektar | 500 g Gelierzucker 2:1 |
| 1 Zimtstange | 2 Nelken |
| 2 EL Amaretto (Mandellikör, nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Orange heiß waschen, trockentupfen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Kirschen mit Orangensaft und -schale, Johannisbeernektar, Gelierzucker, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben und alles gut vermischen. Zugedeckt 3 Std. kühl stellen.
3. Die Kirschmasse unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gewürze entfernen. Gelierprobe nicht vergessen. Amaretto nach Belieben unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen.