


Kirsch-Konfitüre mit Kaffee

Eine harmonische Kombination - Kaffee und Kirschen als Marmelade gleich auf dem Brötchen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)
100 ml starker Espresso
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

Wie koche ich eine Kirschmarmelade mit Kaffee?:

1 Früchte vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. 100 ml Espresso abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Kirschen und Espresso mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und mit einem Pürierstab etwas pürieren. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Kirschen verwendet werden.
- Statt gekochtem Espresso kann man auch 2 Portionspäckchen (etwa 2 TL) Instant-Espressopulver verwenden. Dann 1 kg vorbereitete Sauerkirschen verwenden.

