


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

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. 100 ml Espresso abmessen.

2 Zubereiten:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Kirschen verwenden.
- Statt gekochten Espresso können Sie auch 2 Portionspäckchen (etwa 2 TL) Instant-Espressopulver verwenden. Dann 1 kg vorbereitete Sauerkirschen verwenden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)