

Kirschkonfitüre

Frische Kirschen in einem Marmeladenglas. Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine fruchtig-rote Kirschmarmelade. Einfach nur lecker!

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Süßkirschen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine Kirschkonfitüre?:

1 Früchte vorbereiten:

Süßkirschen waschen, entstielen und entsteinen. 1000 g abwiegen. Die Früchte grob pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Kirschen 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 und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Kirschkonfitüre mit Cassis:

Eine besondere fruchtige Note bekommt die Kirschkonfitüre durch Johannisbeerlikör. Dafür 900 g vorbereitete Kirschen und 100 ml Likör mit dem Gelierzucker kochen. Ein anderer Fruchtlikör schmeckt natürlich auch.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Süßkirschen ist auch eine Sauerkirschmarmelade sehr lecker. Einfach in diesem Rezept die Süßkirschen durch Sauerkirschen austauschen.

