

Rote Liebe - Süßkirschen Konfitüre

Eine Marmelade mit Cassis und Süßkirschen

etwa 9 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Süßkirschen (vorbereitet
gewogen)
100 ml schwarzer
Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker

Vorbereiten:

Süßkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. Die Hälfte der Früchte halbieren und die übrige Hälfte musig zerkleinern.

1 Zubereiten:

Kirschen, Likör und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Johannisbeerlikör kann durch einen im Handel erhältlichen roten Traubensaft oder andere ungesüßte Fruchtsäfte ersetzt werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.
- Anstelle von frischen Früchten können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden. Früchte einfach tiefgekühlt abwiegen, auftauen lassen, grob pürieren und den entstehenden Saft bei der Zubereitung mitkochen.

1 Portion = 25 g

