

Sauerkirsch-Cassis-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit einer leichten Johannisbeerlikör-Note zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. 2/3 der Kirschen pürieren, die restlichen evtl. halbieren. 100 ml Cassis abmessen.

2 Zubereiten:

Sauerkirschen, Cassis und Bourbon Vanille-Zucker mit Extra Gelierzucker in einen großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Konfitüre statt mit Cassis mit Johannisbeernektar zubereiten.