

Sauerkirsch-Grappa-Konfitüre

Eine fruchtige Kirschmarmelade mit Alkohol zum Brunch

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g Sauerkirschen (vorbereitet
gewogen)
50 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
125 ml Grappa
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen und 800 g abwägen. Die Hälfte der Sauerkirschen pürieren.

2 Zubereiten:

Früchte, Pistazien und Grappa in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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

- Gläser während des Erkalts öfter umdrehen, damit sich die Pistazien besser verteilen.

1 Portion = 25 g