

REZEPT FÜR KIRSCH-KOKOS-KONFITÜRE



KIRSCH-KOKOS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit**

Zutaten

- 500 g Süßkirschen
- 500 g Sauerkirschen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 50 g Kokosraspel



3555

ZUBEREITUNG

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Mit einem Pürierstab zerkleinern und mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Zubereitung ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Kokosraspel nach 3 Minuten zufügen und mitkochen. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen.