

REZEPT FÜR SAUERKIRSCH-PFIRSICH-KONFITÜRE



SAUERKIRSCH-PFIRSICH-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 550 g Sauerkirschen
- 600 g Pfirsiche
- 1 Saft von Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 3 EL Kirschwasser oder Pfirsichlikör



3232

ZUBEREITUNG

191

Kcal

Je 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

45

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen, ensteinen und 500 g abwiegen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen. Pfirsiche kalt abschrecken und häuten, dann halbieren und entsteinen. 500 g Fruchtfleisch abwiegen.
2. Kirschen und Pfirsichfruchtfleisch fein pürieren. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Kirschwasser oder Likör unterrühren und [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.