REZEPT FÜR SAUERKIRSCHKONFITÜRE MIT SCHOKOSTREUSELN

SAUERKIRSCHKONFITÜRE MIT SCHOKOSTREUSELN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 900 g Sauerkirschen
- 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 100 g Schokostreusel

1426

ZUBEREITUNG

1. Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. Die Zitrone auspressen. Kirschen mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.

2. Frucht-Zucker-Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Nach erfolgreicher Gelierprobe Schokostreusel unterrühren. Konfitüre sofort in saubere, heiß auisgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Zur Abrundung des Fruchtgeschmackes kannst du kurz vor dem Abfüllen 4 cl Kirschwasser unterrühren.