

REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-KONFITÜRE



SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 7 Gläser je ca. 250 ml | 40 Min. | +
Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

Zutaten

- 1,5 kg Sauerkirschen
- 500 g SweetFamily Gellierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zartbitterschokolade



6364

ZUBEREITUNG

207

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

Fett

1. Sauerkirschen waschen, entstielen und entsteinen, 1400 g abwiegen. Mit Gellierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen und mit der Schote zufügen. Zubereitung zugedeckt 2-3 Stunden ziehen lassen. Inzwischen Schokolade fein reiben.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Vanilleschote entfernen. Schokolade zum Ende der Kochzeit zufügen und darin schmelzen. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Konfitüre mit Kakaowaffeln und Sahne schichten und fertig ist eine hübsche und köstliche Waffeltorte. Das Rezept dafür findet ihr [hier](#).

Hinweis: Aufgrund der enthaltenen Schokolade erreicht die Konfitüre sowohl offen als auch geschlossen nicht die Haltbarkeitsdauer vergleichbarer Kreationen mit 3:1 Gellierzucker, ist jedoch trotzdem mindestens 2 Monate haltbar.