

REZEPT FÜR KIRSCHKONFITÜRE MIT LIMETTE



KIRSCHKONFITÜRE MIT LIMETTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 8 Gläser à ca. 200 ml | 55 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,75 kg Süßkirschen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- 3 Limetten (davon 2 Bio-Limetten)



7645

ZUBEREITUNG

181

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. 1,5 kg Kirschen abwägen und pürieren. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Bio-Limetten heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Alle Früchte halbieren, auspressen und 60 ml Saft abmessen. Mit der abgeriebenen Limettenschale zu den Kirschen geben.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Für mehr Abwechslung 1 TL abgezupfte Lavendelblüten mit dem Limettensaft zugeben und mitgaren. Oder die Konfitüre nach Belieben vor der Gelierprobe mit 2-3 EL Kirschwasser verfeinern.