REZEPT FÜR SAUERKIRSCH-PFIRSICH-KONFITÜRE | SWEETFAMILY

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

Zubereitung

191	1	45	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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, dabei weiterrühren, 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.