

SAUERKIRSCHKONFITÜRE MIT SCHOKOSTREUSELN



SAUERKIRSCHKONFITÜRE MIT SCHOKOSTREUSELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 45 Min.

Zutaten

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



12

ZUBEREITUNG

0.9

Gramm

Eiweiß

54.3

Gramm

Kohlenhydrate

1.7

Gramm

Fett

1. Die Sauerkirschen waschen, entsteinen und abwiegeln. Die Zitrone auspressen.
2. Die Kirschen mit dem Zitronensaft und dem SweetFamily Gelierzucker 1:1 vermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Nach erfolgreicher Gelierprobe die Schokostreusel unterheben, die Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

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

Obst: Zitrone, Kirsche