

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



1415

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 ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

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