Kirschkonfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Kirschen, frisch	1 kg
Vanille Zucker	1 Päckchen
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Kirschen waschen und entsteinen. In einem Topf Kirschen, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 3 Min. köcheln lassen.

2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.

3. Kirschkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2496 kcal
Kohlenhydrate	617 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	3 g