



Kirschkonfitüre mit Schokolade

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Kirschen, frisch	1 kg
Schokolade, Zartbitter	100 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Gelierzucker	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. Kirschen waschen und entsteinen. Schokolade grob in Stücke brechen. Im Mixbehälter Kirschen und Schokolade mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Vanillinzucker und Gelierzucker zugeben und 20 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen.
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 mit Schokolade 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	2701 kcal
Kohlenhydrate	566 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	27 g
Fette	46 g