



Schwarzwälder Kirschkonfitüre

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Zitronen	1 St.
Schokolade, Zartbitter	75 g
Kirschen, frisch	500 g
Sauerkirschen im Glas	500 g
Zimt	
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Schokolade fein reiben. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. In einem hohen Gefäß 2/3 der Kirschen mit einem Pürierstab pürieren.
2. In einem Topf Kirschküree, Kirschsaff, Kirschen, Zitronensaft, Zimt und Gelierzucker auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren für ca. 3 Min. kochen lassen. Schokolade hinzufügen und darin schmelzen lassen.
3. 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.
4. Schwarzwälder Kirschkonfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3073 kcal
Kohlenhydrate	680 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	20 g
Fette	35 g