

Kirsch - Konfitüre

Kategorien: Konserve, Marmelade, Kirsche

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kirschen entstielt und Entsteint
250	Gramm	Zucker

Anleitung:

Die Kirschen sauber verlesen, waschen und abtropfen lassen. Anschliessend entstielen und entkernen. Bei grossen, reifen Kirschen 1 Glas Johannisbeersaft, bei kleinen, sauerlichen 1 Glas Wasser mit 200 g Zucker und den Kirschen in einen Topf geben, und bei maessiger Hitze und dauerndem Umruehren den Zukker loesen. Einkochen, dann sofort in eine Schuessel umfuellen, und das Ganze bedeckt ueber Nacht ruhen lassen.

Am naechsten Tag wieder in den Topf fuellen, die restlichen 50 g Zucker zugeben und schnell erhitzen. 2 - 3 Minuten kochen und in die Glaeser fuellen.

Aufs Brot, ins Gebaeck und heiss zu Eis mit Sahne. Oder einfach direkt vom Finger.