

Sauerkirsch - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 4-5 Gläser.

1	kg	Entsteinte Sauerkirschen Abgeriebene Schale und Saft Von 1 Limette
1	Teel.	Zerdrückte grüne Pfefferkörner
1	kg	Gelierzucker 1:1

Anleitung:

Die Hälfte der Kirschen pürieren. Kirschpüree mit restlichen Kirschen, Limettenschale und -saft sowie Pfeffer mischen. Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.