


# Kirschen-Konfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Kirschen (entsteint gewogen)

1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1

350 g Zucker

## 1 Kirschen vorbereiten:

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 1000 g abwiegen. Die Früchte grob pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

## 2 Konfitüre kochen:

Kirschen mit Gelfix 3:1 und Zucker in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.  
**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

## 3 Konfitüre in Gläser füllen:

Kirschkonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.