


Sauerkirsch-Cassis-Konfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Zutaten:**

900 g Sauerkirschen (Weichseln)
(vorbereitet gewogen)
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör
(Cassis)
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

Zubereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen und 900 g abwiegen. Zwei Drittel der Kirschen pürieren, die restlichen evtl. halbieren. 100 ml Cassis abmessen. Sauerkirschen, Cassis und Bourbon Vanille Zucker in einen grossen Kochtopf geben und mit Gelfix Extra und Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können die Konfitüre statt mit Cassis mit Johannisbeernektar zubereiten.