



Kirschkonfitüre

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Kirschkonfitüre, oder Kirschmarmelade selber machen, um und einen Vorrat für den Winter anzulegen macht Sinn und ist eine Abkehr von der handelsüblichen käuflich erwerbbaaren Konfitüre. Die Vorteile, mal abgesehen vom zeitlichen Aspekt, sind dabei vielfältig und sollten als durchschlagende Argumente gelten. Nichts geht über individuell Hausgemachtes, bei dem man sicher sein kann, dass es naturbelassen und ohne Zusatzstoffe hergestellt ist.

Zumal es mit den heutzutage verfügbaren mechanischen Küchenhelfern ein Leichtes ist, den zu Omas Zeiten aufwendigen und arbeitsintensiven Prozess der Konfitürenherstellung, enorm zu simplifizieren. Dabei sticht ein Gerät, die sogenannte „Flotte Lotte“ aus der breiten Masse hervor, wenn es um die einfache Zubereitung von Kirschmarmelade geht. Die Kirschkonfitüre in diesem hier vorgestellten Rezept wird mit Creme de Cacao und oder frischer Vanille verfeinert. Natürlich können Sie die Zutaten nach eigenem Geschmack portionieren. Der geringe Aufwand lohnt in Angesicht des Ergebnisses allemal.

Zutaten

- 1,2 kg Sauerkirschen, gewaschen, entsteint
- 550 g Extra Gelierzucker (2:1)
- Mark 1 Vanilleschote
- 4 - 5 El klarer Schokoladenlikör, Crème de Cacao

Unterschiede zwischen Konfitüre und Marmelade

Die Europäische Union wäre nicht die EU wenn sie nicht auch einen ähnlichen Hang zur Verordnungen hätte wie unsere deutschen Behörden. So darf es nicht verwunden das die Unterschiede zwischen Kirschkonfitüre und Kirschmarmelade schriftlich in einer entsprechenden Konfitür EU-Richtlinie niedergeschrieben sind. Darin heißt es wie folgt:

Kirschmarmelade

Ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale.

Kirschkonfitüre

Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpe und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtarten(n) und Wasser. Abweichend davon darf Konfitüre von Zitrusfrüchten aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden. Die für die Herstellung von 1.000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpe und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens

Zubereitungsart

Schritt1

Die Twist - off Gläser kurz in kochendes Wasser geben, umgedreht trocken laufen lassen und mit dem Likör ausschwenken.

Schritt2

Die vorbereiteten Sauerkirschen mit dem Gelierzucker, dem Vanillemark samt Schote mischen und 1 - 2 Stunden Saft ziehen lassen.

Schritt3

Die Hälfte der Menge mit dem Stabmixer pürieren. 2 - 3 min. hell - sprudelnd kochen lassen, dann die zweite Hälfte Kirschen für 2 - 3 min. dazugeben; das häufige Rühren nicht vergessen.

Schritt4

Vor den Einfüllen, den restlichen Likör zufügen, verschließen und auf den Kopf gestellt auskühlen lassen.

Rezeptart: Sonstige **Tags:** kirchen, kirchkonfitüre

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirschkonfituere/>