

Sauerkirschkonfitüre mit Rum und Ingwer



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Yield :** 6 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '', 'yield' : '6 Gläser' });
```

Konfitüre wird oftmals mit dem Begriff Marmelade gleichgesetzt, obwohl sich beide Sorten von einander unterscheiden. Konfitüren besitzen einen höheren Fruchtanteil mit erkennbaren Stücken und werden weniger gesüßt. Derzeit sind sie wieder im Trend und immer mehr Hobbyköche wagen sich an die eigentlich einfache Prozedur. Kirschkonfitüre gehört, neben Erdbeerkonfitüre, zu den beliebtesten Sorten. Fruchtig-frisch und mit einer ansprechenden Farbe lädt der Brotaufstrich zum täglichen Frühstück ein. Damit der Start in den Tag allerdings nicht langweilig wird, lohnt es sich, verschiedene Geschmacksrichtungen miteinander zu kombinieren. In diesem Rezept widmen wir uns einer Sauerkirschkonfitüre in Kombination mit fruchtig-scharfem Ingwer und würzigem Rum. Weitere Varianten wie Kirschkonfitüre mit Schokolade sind ebenfalls heiß begehrt.

Wer Konfitüre selber machen möchte, hat am Ende nicht nur einen leckeren Brotaufstrich, sondern auch ein kleines kulinarisches Geschenk für Freunde und Familie.

Zutaten

- 1,2 kg Sauerkirschen, gewaschen, entkernt
- 20 - 30 g Ingwerwurzel in dünnen Scheiben
- 60 ml Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 100 ml Wasser
- 3 - 4 EL 40%iger Rum (ersatzweise Kirschwasser)
- Gut verschließbare Gläser oder Twist - off Gläser

Falls Sie keine passenden Behältnisse parat haben, können Sie die Einmachgläser auch problemlos online erwerben.

Zubereitungsart

Schritt1

Kirschen säubern und entkernen, anschließend in einem Topf leicht zerstampfen. Die zerstampften Kirschen mit 100 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen Saft ziehen.

Schritt2

Kirschen zusammen mit der Flüssigkeit auf ein sauberes Küchentuch gießen und abtropfen lassen und den dabei entstehenden Saft auffangen. Die Kirschen anschließend auspressen. 750 ml Saft abmessen und wenn nötig mit wenig Wasser auffüllen.

Schritt3

Den Saft mit Gelierzucker, Zitronensaft und den Ingwerscheiben ca. 5 min. „sprudelnd“ kochen lassen, dabei hin und wieder rühren. Die Kirschen wieder dazu geben und mit Rum abschmecken.

Schritt4

Die Gläser für 1 - 2 min. in reichlich kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt5

Die Konfitüre abfüllen und dabei darauf achten, dass die Ingwerscheiben gleichmäßig verteilt sind, auf den Kopf stellen, auskühlen lassen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Sonstiges, Vegan, Vegetarisch **Zutaten:**Ingwer, Kirschen, Rum, Zitrone

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)461
- Eiweiß (g)2

- Fett (g)1
- KH (g)104
- Cholesterin (mg)0

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerkirschkonfituere-rum-ingwer/>