

Sauerkirsch-Aronia-Konfitüre



Nährwerte insgesamt: Eiweiß: 7 g / Fett: 4 g / Kohlenhydrate: 619 g / Brennwert: 2618 kcal



© Fotostudio Diercks für ZS Verlag

Zutaten für 3 Gläser (je etwa 400 ml)

750 g aufgetaute TK-Sauerkirschen oder frische, entsteinte Sauerkirschen

250 ml Aronia-Muttersaft (direkt gepresst, z. B. aus dem Reformhaus)

2 Stängel Zitronengras

1 Beutel Gelfix Extra 2:1 (25 g)

500 g Zucker

1. Die Kirschen in kleine Stücke schneiden, in einen großen Topf geben und den Aroniasaft hinzugießen. Vom Zitronengras die äußeren Hüllen ablösen, die Stiele leicht platt klopfen und mit in den Topf geben.
2. Gelfix und Zucker gründlich vermischen, zu den Kirschen geben und alle Zutaten verrühren.
3. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Kochtopf von der Kochstelle nehmen. Die Zitronengrasstängel entfernen.



4. Das Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckel® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp:

Die Aroniabeere ist auch unter der Bezeichnung Apfelbeere bekannt.



Mehr Rezepte in:
„Einmachen von A-Z“

KLASSIKER
— VERLAG —
SEIT 1891