



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-KONFITÜRE

Der Tortenklassiker Schwarzwälder Kirsch als leckere Konfitüre zum Frühstück.



Zutaten

100 g	Schokolade, zartbitter (50 % Kakaoanteil)
900 g	Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt; entsteint gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
100 ml	Kirschwasser

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken.
2. Sauerkirschen waschen und entsteinen bzw. auftauen lassen. Anschließend pürieren. 900 g Sauerkirschküree in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker 1:1 mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Nach 3 Minuten Kochzeit das Kirschwasser unterrühren und eine weitere Minute kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Schokolade unterrühren.
6. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
7. Tipp: Mit der Konfitüre lässt sich auch eine schnelle Schwarzwälder-Kirsch-Torte zaubern: Einfach einen Boden eines mehrteiligen dunklen Tortenbodens mit der Konfitüre bestreichen, die restlichen Teile mit geschlagener und gesüßter Sahne bestreichen. Die Torte zusammensetzen und verzieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.