Sauerkirsch-Apfel-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Kirsch-Konfitüre

Zutaten (3 Gläser à 350ml)

» 600g Kirschen (sauer)
» 600g Apfel/Äpfel
» 25g Gelfix 2:1
» 500g Zucker
» 1 TL Zimt
» 2 EL Mandelsplitter
» 1 TL Zitronensäure

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entsteinen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Geliermittel mit 2EL Zucker mischen, mit Zimt und Mandeln unter die Früchte rühren. Alles aufkochen lassen.

2. Restlichen Zucker und Zitronensäure zugeben, alles erneut aufkochen und 1min sprudelnd kochen lassen. Konfitüre noch heiß in saubere Gläser füllen und verschließen.

Nährwerte: 1013kcal/E6g/F7g/KH217g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2093

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke