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