

REZEPT-SAMMLUNG

Amaretto-Kirsch-Konfitüre

Zutaten für ca. 4 Gläser à 250g:

1 Kg	Kirschen, süß (entsteint gewogen)
500g	Gelierzucker 2:1
1 Pkt.	Zitronensäure (5g)
60ml	Amaretto di Saronno (20%)

Zubereitung:

Die Kirschen entsteinen und eventuell halbieren. In einem Topf mit der Zitronensäure und dem Gelierzucker gut vermischen. Für ca. 2-3 Stunden abgedeckt ziehen lassen, dann bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter steten Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen, den Amaretto zugeben und umrühren.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	2-3 Stunden