

REZEPT-SAMMLUNG

Sauerkirsch-Marzipan-Konfitüre mit Zartbitterschokolade

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

1 Kg	Sauerkirschen, entsteint gewogen
80 g	Marzipanrohmasse
500 g	Gelierzucker 2:1
40 g	Zartbitterschokolade, mind. 70% Kakaoanteil

Zubereitung:

Die Kirschen pürieren und mit dem Gelierzucker mischen. Die Marzipanrohmasse zerkleinern und zugeben. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und unter stetigem Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Schokolade hacken und gut unterrühren.

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. 20 Minuten
Ruhezeit:	keine