



Amarena - Kirsch - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 Gläser á 250ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

400 g Kirsche(n), entsteint (z.B. Herzkirschen)

100 ml Amaretto

250 g Gelierzucker, 2:1

1 Pck. Vanillezucker

1 Spritzer Bittermandelaroma

1 Spritzer Aroma (Vanillearoma)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen hohen Topf geben, aufkochen lassen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, anschließend pürieren. Einen Teelöffel voll für die Gelierprobe auf einen kalten Teller geben. Ist die Konfitüre fest, kann sie nun in kalt ausgespülte Gläser gefüllt werden. Gläser sofort zuschrauben.

Wer die Konfitüre nicht zu fest mag, kann nach Belieben noch etwas mehr Amaretto hinzufügen.