



Sauerkirsch - Marzipan - Konfitüre mit dunkler Schokolade

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1.000 g Sauerkirschen, entsteint gewogen, frisch oder TK

80 g Marzipan (Rohmasse)

500 g Gelierzucker, 2:1

40 g Schokolade, mindestens 70% Kakaoanteil

NÄHRWERT

Calories: 1937 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Kirschen pürieren und mit dem Gelierzucker mischen. Die Marzipanrohmasse zerkleinern und zugeben. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und nach Packungsanweisung kochen lassen (etwa 3-5 Minuten). Die Schokolade hacken und gut unterrühren.

Gelierprobe machen, d.h. einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Teller geben, wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Die Konfitüre randvoll in Twist-off Gläser füllen, fest verschließen und auf den Kopf drehen.