



Johannisbeer - Kirsch - Konfitüre mit Vanille

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 34 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 7-8 Gläser á 230ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750 g Kirsche(n), z. B. Süßkirschen

750 g Johannisbeeren, rote

500 g Gelierzucker 3:1

1 Pck. Aroma (Bourbonvanille)

NÄHRWERT

Calories: 2665 kcal

Serving Size: 1

Auskühlen auf den Deckel stellen.

Die Menge reicht für 7-8 Gläschen à 230 ml.

ZUBEREITUNG

Die Kirschen entsteinen und halbieren, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Die Früchte in einen großen Topf geben (höchstens zu 1/3 befüllen, sonst kocht es nachher schnell über) und mit dem Gelierzucker bestreuen. Kurz umrühren und für 1 Stunde ziehen lassen.

Jetzt das Vanillearoma untermischen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend in sterilisierte Gläschen füllen, zuschrauben und die Gläser zum