

Schnelle Espresso-Kirsch-Konfitüre aus dem Thermomix



© Espresso-Kirsch-Konfitüre - Rezepte mit Herz



25 min plus Wartezeit



leicht



5 Gläser (á 300ml)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1,2 kg	Sauerkirschen (oder 1 kg entsteinte TK-Kirschen)
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	1	Vanilleschote
<input type="checkbox"/>		Saft von 2 Orangen
<input type="checkbox"/>	4 TL	Instant-Espressopulver (ungesüßt)

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Tiefgekühlte Kirschen auftauen lassen.
2. Kirschen mit ausgekratztem Vanillemark, Orangensaft und Espressopulver in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pürieren. Gelierzucker und Vanilleschote zugeben, mit dem Spatel einmal durchrühren und 14 Min./100 °C/Stufe 2 kochen lassen.
3. Vanilleschote entfernen und die Konfitüre sofort in heiße ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen, ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann umdrehen und auskühlen lassen.

Nährwertangaben

kcal: pro Glas ca. 550 kcal, 2 g E, 1 g F, 131 g KH