

# Hier und heute



## **Kirsch-Heidelbeer-Konfitüre**

Derzeit beschenkt uns die Natur mit vielen frischen Früchten. Anja Tanas konserviert in ihrer Kirsch-Heidelbeer-Konfitüre die Aromen des Sommers.

### **Das Rezept**

Von Anja Tanas

#### **Zutaten**

- 1,2 kg entsteinte Sauerkirschen, TK oder frisch
- 500 g Heidelbeeren
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 4 EL frisch gepresster Orangensaft

#### **Zubereitung**

Einmachgläser und Deckel mit der Küchenzange in kochendes Wasser tauchen und auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

Frische Früchte verlesen und waschen.

Kirschen und Beeren in einen Topf geben und nach Belieben gründlich oder nur ganz kurz pürieren – je nachdem, ob man es stückig mag.

Mit dem Gelierzucker mischen und ca. zehn Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote zu den Früchten geben.

Orangensaft unterziehen.

Alles unter Rühren erhitzen und ca. fünf Minuten köcheln lassen.

Gelierprobe machen.

Heißen Fruchtaufstrich in die Gläser füllen, sofort verschließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

**Tipp:** Wenn die Früchte süß genug sind, reicht auch Gelierzucker 3:1.

#### **Die Gelierprobe**

Bevor man die Konfitüre abfüllt, sollte man testen, ob sie so fest ist, wie man es sich wünscht. Zum Testen einen Teelöffel der Fruchtmasse auf einen kühl-schrankkalten Porzellanteller geben. Ist die Konsistenz nach dem Erkalten ideal? Dann kann abgefüllt werden. Ist die Masse noch zu flüssig und bildet sich ein Wasserrand? Etwas mehr Geliermittel hinzugeben. Ist die Masse zu fest? Einfach einen Schuss Wasser hinzufügen.