

# Kirsch – Vanille Konfitüre mit Schuss ?

Oh ich liebe die Früchte im Frühling und Sommer so sehr ? vor allem weil man immer einen Grund hat, seine eigene Konfitüre herzustellen ? und ich finde bei selbst gekochten Konfitüre sind beim experimentieren der Geschmäcker keine Grenzen gesetzt. Ich habe wirklich schon sehr viel ausprobiert. Und in wirklich jeder Marmelade darf der Vanille Geschmack nicht fehlen.

Ich liebe einfach die Kombination mit dieser wunderbaren Schote, denn der Geschmack ist einfach fantastisch ? leider ist eine echte Vanilleschote mittlerweile eine kostspielige Angelegenheit geworden. Trotzdem lohnt es sich immer wieder ?

Wir haben noch ein Kirschdestillat aus Österreich und weil dieser mit Kern gebrannt ist, hat er ein leichtes Mandelaroma. Also wie ein Amaretto nur nicht so süß.

Die Kombination mit Kirschen und Vanille ist geradezu perfekt. Ich verwende für meine Marmelade ausschließlich Sauerkirschen, denn sonst ist mir das Ergebnis zu süß ? deshalb könnt ihr auch wunderbar auf TK Sauerkirschen ausweichen, wenn es sauberer und schneller gehen soll.

Wenn ihr lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, dann empfehle ich euch einfach den Saft einer Zitrone ?

Das Schönste an selbstgemachter Marmelade ist immer das erste Kosten auf frischem Baguette oder Zwieback. Einfach himmlisch ?

Genug gelabert, hier kommt das Rezept ??

## Zutaten

1kg Kirschen

2 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanilleextrakt

500 g Gelierzucker 2/1

75 ml Kirschbrand oder Saft einer Zitrone

Einmachgläser mit Schraubverschluss

### **Zubereitung**

- frische Sauerkirschen entsteinen oder TK Sauerkirschen in einem größeren Topf füllen
- die Kirschen nach Bedarf fein oder grob pürieren
- das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und zum Kirschmuß geben
- wenn ihr Zitronensaft verwendet, dann diesen jetzt hineingeben
- Gelierzucker hinzufügen und alles aufkochen lassen
- je nach Anleitung 3 – 4 Minuten köcheln lassen
- Topf vom Herd nehmen und den Kirschbrand zugießen
- die heiße Masse in die Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum
- nun alles abkühlen lassen und genießen oder verschenken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

