

Sauerkirsch-Minz-Fruchtaufstrich

Zutaten

1kg Sauerkirchen
1 Bund Minze
500g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Kirschen und Minze waschen. Kirschen entsteinen und pürieren. Minze waschen, die Blätter fein hacken.
2. In einem Topf die pürierten Kirchen und Minze zum Kochen bringen. Wenn dies kocht, den Gelierzucker dazugeben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren 4 Minuten kochen lassen.
3. Gelierprobe durchführen.
4. Den Fruchtaufstrich heiß in saubere Schraubgläser abfüllen und verschließen.