

Kornelkirschen-Konfitüre mit weisser Schokolade und Whisky

Eine Konfitüre mit besonderem Kick ist dieses Rezept mit Kornelkirschen und einem Schuss Whisky

Zutaten

Evtl. etwas Apfelsaft

1 kg Gelierzucker

1.5 kg Kornelkirschen

150 g weisse Schokolade

30 ml Whisky



Zubereitung

- Für die Kornelkirschen-Konfitüre mit weisser Schokolade und Whisky werden die Kornelkirschen zuerst gewaschen, entstielt und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt für ca. 10 Minuten weichgekocht.
- Die Kirschen danach durch ein feines Sieb streichen und das Mus dabei auffangen. Dabei sollte ca. 1 kg Mus entstehen, gegebenenfalls mit dem Apfelsaft auffüllen, falls es nicht 1 kg wäre.
- Die weisse Schokolade klein hacken.
- Das Kornelkirschenmus mit dem Gelierzucker in einem grossen Topf langsam zum Kochen bringen und für ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach ca. 4 Minuten die Schokolade unterheben. Zuletzt erst den Whiskey einrühren und die Schokolade schmelzen lassen.
Achtung: beim Eingiessen sprudelt die Konfi extrem, darum ganz langsam eingiessen
- Konfitüre in ausgekochte Konfitüregläser abfüllen und für mind. 5 Min. auf den Kopf stellen.

Tipp: Wenn der Whisky auch noch 1 Min. mitkocht verliert er den Alkohol und die Konfi ist auch für Kinder geeignet.

Gutes Gelingen!