

## Kirschen Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk in 2 Tagen

### Zutatenliste

- 1 kg Kirschen
- 100 g Zucker + 250g Zucker
- Gelierhilfe (Pektin oder 3:1 Gelierhilfe)
- 1/2 Zitrone Saft

### Was wir sonst noch brauchen

- Passevite oder Kirschenentsteiner
- 5-6 Gläser à 200 ml
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeeunterteller im Tiefkühlfach
- Thermometer, Pürierstab
- Backtrennpapier oder hitzestabile Frischhaltefolie
- Gummischaber
- Litermass am besten aus Metall, wenn vorhanden

### Vorgehen 1. Tag

1. Kirschen entsteinen. Das kann man mit einem Entsteiner oder mit dem Passevite machen. Fürs Passevite die Kirschen weichkochen und dann passieren.
2. 100 g Zucker mit der Gelierhilfe mischen, zur Kirschenmasse geben, Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen, aufkochen.
3. Kirschenmasse vom Herd nehmen, ev. umfüllen, Oberfläche der Masse mit Backtrennpapier satt abdecken, Masse über Nacht kühlstellen.

Am 2. Tag geht es weiter mit Seite 2

## Vorgehen 2. Tag

1. Kaffeeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. Kirschenmasse erhitzen,
4. 200 g Zucker abwägen, zur Kirschenmasse geben, 50g Zucker separat abwägen (brauchen wir, wenn es mehr Gelierhilfe braucht), Masse aufkochen. Geliertest machen. Allenfalls noch etwas Gelierhilfe mit den 50 g Zucker mischen, begeben, wenn der Geliertest gut ist, die 50g Zucker noch begeben.
5. Temperatur auf 80°C für min. 5 Minuten halten, immer gut rühren, laufend abschäumen, wenn nötig, eventuell noch feiner pürieren, je nach gewünschter Konsistenz. Nach 5 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen, mit dem Deckel zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen.  
Backofen auf 120°C vorheizen.
6. Masse mit Hilfe des Litermasses in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen. Die verschlossenen Gläser bei 120°C für 15 Minuten sterilisieren.  
Herausnehmen, Deckel kontrollieren, abkühlen lassen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

## Gelierfähigkeit der Kirschen

Kirschen gelieren tendenziell schlecht. Je reifer sie sind, desto schlechter gelieren sie. Eventuell kann man einen Teil des Saftes nach dem Entsteinen wegnehmen. Kirschen sollten eher am Morgen geerntet werden, dann ist der Saft eher in den Zellen. Wenn es heiss ist, ab Nachmittag, tritt tendenziell viele mehr Saft aus und sie gelieren noch schlechter.

## Haltbarkeit und Lagerung

Verschlossen sind die Gläser min. 1 Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen verbrauchen.