



Konfi Kirschen - Rosmarin

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Kirschen entsteint
3 Stängel frischer Rosmarin
500g Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Entsteinte Kirschen in einen grossen Topf geben.
Rosmarin fein hacken in ein Teesieb oder einen Teebeutel geben und in den Topf hängen.
Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.
Den Rosmarin entfernen.

Wer mag und einen etwas intensiveren Rosmaringeschmack mag, kann in jedes Glas einen kleinen Zweig Rosmarin geben.

Unbedingt die Gelierprobe machen: Etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben; wird sie schnell fest, ist die Konfitüre genügend gekocht

Topf vom Herd nehmen und sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschliessen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen.



 Meine Notizen: