

Schwarzwälder Kirsch-Aufstrich

ca. 7 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 900 g Sauerkirschen
- 75 g gehackte Zartbitterkuvertüre
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g)
- 500 g Zucker
- 100 ml Kirschwasser

1 Zubereitung:

Kirschen Gelierpulver mit Zucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Vom Herd nehmen und Kirschwasser und Kuvertüre einrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Den heißen Aufstrich randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dr. Oetker Eispulver Bourbon-Vanille mit ca. 4 EL Schwarzwälder Kirsch-Aufstrich verrühren und tiefkühlen.
- Den Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren. Er ist max. 3 - 4 Wochen haltbar.