

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 06.06.2024

Kirsch-Marzipan-Aufstrich

Für 5 Gläser à 200 ml

Zutaten:

80 g Marzipanrohmasse
1 kg Sauerkirschen (entsteint 700 g netto)
Mark von 1 Vanilleschote
300 g Gelierzucker 2:1



Zubereitung:

1. Am besten bereits **am Vortag** die Marzipanrohmasse auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und trocknen lassen.
2. Vor dem Kochen die Gläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und vorbereiten.
3. Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen.
4. 700 g Kirschen abwägen und mit einem Pürierstab zerkleinern. Mit Vanillemark und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, vermischen und unter Rühren aufkochen.
5. Die Masse unter weiterem Rühren 3 Minuten stark sprudelnd kochen lassen. Dann die getrocknete Marzipanrohmasse dazugeben, wieder aufkochen lassen und alles 1 weitere Minute stark sprudelnd kochen.
6. Aufstrich kochend heiß sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser verteilen. Deckel fest schließen, verschlossene Gläser auf den Kopf stellen und die Gläser vollständig auskühlen lassen.