



Trauben-Kirsch-Brotaufstrich

mit Gelier Zucker 3plus1



Zubereitung

1. Die Trauben waschen, gut abtropfen lassen und halbieren. Die Sauerkirschen ebenfalls waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, entsteinen und ca. 250 g davon in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Die restlichen Kirschen und die halbierten Trauben entweder im Dampfsafter oder im Kochtopf entsaften: Im Dampfsafter wird nach Herstelleranweisung der Wassertopf gefüllt und das Saftauffanggefäß aufgesetzt. Die Früchte in den Fruchtkorb geben, diesen aufsetzen und mit dem Deckel verschließen. Auf dem Herd zum Kochen bringen, 30-45 Minuten entsaften und den Saft durch den Abflussschlauch ablassen. Zum Entsaften im Kochtopf die Fruchtstücke mit 400 ml Wasser 15 Minuten zugedeckt weich kochen. Anschließend ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen, das Sieb auf einen großen Topf stellen, das Kochgut hineingießen und den Saft ablaufen lassen. Den Saft abkühlen lassen.
3. 1000 ml kalten Saft abmessen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark herausdrücken. Den Fruchtsaft mit dem Vanillemark, den Kirschstückchen, dem Zitronensaft und dem Gelier Zucker 3plus1 in einem großen Kochtopf gut vermischen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
4. Das Kochgut bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.
5. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Zutaten

Ergibt ca. 1400 ml

- 1275 g rote Trauben (unvorbereitet gewogen, ergibt ca. 1245 g Fruchtfleisch)
- 725 g Sauerkirschen (unvorbereitet gewogen, ergibt ca. 640 g Fruchtfleisch)
- 1/2 Vanilleschote
- Saft von 1/2 Zitrone (= 20 ml = 1 EL)
- 500 g Südzucker Gelier Zucker 3plus1 (= 1 Päckchen)