



Unser Bestes für Ihre Familie

Sauerkirsch-Schoko-Konfitüre

TM 31 (TM 21*) - 2 Gläser

350 g	Sauerkirschen, entsteint
130 g	Gelierzucker 3:1
40 g	Zartbitter-Schokolade, in Stücken
20 g	Espresso, frisch aufgebrüht
1 Msp.	Zimt

- Kirschen, Gelierzucker und Schokolade in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 8 (15 Sek./Stufe 7)** zerkleinern und **ca. 10 Min./100°/Stufe 2 - 3 (ca. 10 Min./100°/Stufe 1 - 2)** kochen.
- Espresso und Zimt zugeben, **5 Sek./Stufe 3 (5 Sek./Stufe 2)** unterrühren, Gelierprobe machen und noch heiß in saubere Schraubgläser füllen.

* Angaben nur bei Abweichung.



Thermomix