



## Singer's Rezept für Weichselkonfitüre mit Vanille und Schuss

Zutaten für 4 Gläser à 250 ml

1kg Weichseln  
1 El Zucker  
2 Vanillestangen  
1kg Gelierzucker 1:1  
Saft von 1 Zitrone  
4 El Kirschlikör  
Kirschwasser zum Schließen der Gläser

- Kirschen waschen, verlesen und entsteinen
- die Hälfte der Kirschen mit Zucker bestreuen und 1 Stunde stehen lassen
- bei kleiner Hitze zu Mus verkochen
- Vanillestangen halbieren und das Mark auskratzen
- das Mus mit den restlichen Zutaten zum Kochen bringen und 4 Minuten kochen lassen, dann abschäumen
- am Ende den Kirschlikör und das Vanillemark zugeben
- Gelierprobe
- in Gläser füllen, etwas brennendes Kirschwasser beigießen und sofort verschließen
- Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen

Guten Appetit