

Filzkirsche Blechkuchen

Zutaten:

250 g Filzkirschen
3 Eier
120 g Rohrohrzucker
1 Pck Bourbon Vanillezucker
180 g Sahne
185 g Dinkelmehl, Typ1050
3 TL Backpulver (Weinstein)

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Mehl und Backpulver vermischen.
Eier, Vanillezucker und Rohrohrzucker schaumig aufschlagen.
Sahne steif schlagen und auf die Eimasse geben.
Das Mehl nun löffelweise unterheben.
Anschließend den Teig auf das Backblech streichen und mit den Filzkirschen bestreuen.
Auf mittlerer Schiene 20-25 min backen (Stäbchenprobe machen).



Filzkirsche-Rosmarin-Konfitüre

Zutaten:

2 kg Kirschen
400 g Zucker
1/2 TL Salz
3 Zweige Rosmarin
2 Bio-Zitronen
400 ml Rotwein
2 Stangen Zimt
4 Nelken
2 Pck. Pektin
Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und mit 300g Zucker und Salz mischen. Für eine Stunde stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zitronen heiß abwaschen und fein abschälen. Die Schale in Julienne schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Sie sollten ungefähr die Länge der Zitronenschalen-Julienne haben.

Die Kirschen aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Nach 20 Minuten durch die flotte Lotte passieren um die Kerne zu entfernen. Zitronenzesten, Rosmarinnadeln, Zimtstangen, Nelken, Rotwein und den Saft der beiden Zitronen zugeben. Alles bei kleiner Hitze langsam einkochen lassen.

Zum Schluss 100 g Zucker und Pektin mischen, zugeben und noch einmal 3 Minuten köcheln lassen. Mit etwas schwarzem Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf mit Zucker, Salz oder Zitronensaft abschmecken.

Die heiße Konfitüre in Gläser füllen und sofort verschließen.
Auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

