



Overige

## Kersenconfituur met Campari

**Voor 8 personen.**

### Ingrediënten

500 gram geleisuiker  
50 milliliters Campari  
500 gram kersen

### Bereidingswijze

Begin met het grootste werk: was en ontpit de kersen. Let op met vlekken op je kleren!

Verwarm de kersen op een zacht vuur gedurende vijf minuten in een grote kookpot, totdat ze zacht worden en vloeistof afgeven.

Voeg de suiker toe en laat 10 minuten koken. Roer voortdurend het mengsel om, zodat de suiker niet aan de bodem brandt.

Doe daarna de stollingstest: laat een druppel hete confituur op een koud bordje vallen en hou het schuin. Stolt de druppel meteen? Dan is de confituur klaar. Blijft de druppel vloeibaar? Laat nog een paar minuutjes koken en herhaal deze stap.

Haal van het vuur en roer de Campari erdoor. Blijf roeren tot het eventuele schuim is verdwenen (zie tip 2).

Giet in gesteriliseerde potten. Draai de gevulde potten om en laat zo verder afkoelen. Bewaar de confituur verzegeld op een koele plaats.

#### Tip:

Gebruik voor dit recept zeker geleisuiker. Dit bevat pectine om ervoor te zorgen dat de confituur beter bindt. Toch confituur maken met gewone suiker? Gebruik dan dezelfde verhouding, maar laat het fruit met de suiker minstens 20 minuten doorkoken. Of voeg een geraspte appel toe aan het mengsel voor je het kookt, want appels bevatten van nature pectine.

#### Tip 2:

Bij dit recept gaan we niet afschuimen, maar blijven roeren tot het schuim weer in de confituur zit. Want net onder het schuim zit de gewilde pectine, waardoor de confituur de juiste consistentie krijgt.

