

Johannisbeer-Kirsch-Marmelade

Die selbst gemachte Johannisbeer-Kirsch-Marmelade schmeckt wunderbar süß-säuerlich und ist ein idealer Begleiter am Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

700 g	Johannisbeeren (rote, schwarze oder gemischt)
300 g	Kirschen (entsteint)
5 EL	frisch gepresster Zitronensaft
0.5 TL	Zimt
1 kg	Gelierzucker (1:1)

Zubereitung

1. Für die **Johannisbeer-Kirsch-Marmelade** die Kirschen waschen und entkernen. Die Johannisbeeren entstielen und waschen. Das Obst einen Kochtopf geben und mit einem Mixstab pürieren.
2. Gelierzucker, Zitronensaft und Zimt zugeben und auf mittlere Hitze aufkochen. Unter mehrmaligen Rühren zirka 6-8 Minuten köcheln lassen. Abschließend in sterile Schraubgläser füllen, sofort verschließen und kühl und trocken aufbewahren.

Tipp