

## 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**