

Kirschenmarmelade

Die Kirschenmarmelade schmeckt fruchtig und süß. Das köstliche Rezept gelingt selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 kg	Kirschen
1 kg	Gelierzucker (1:1)
1 Stange	Zimt
1 Stk.	Gewürznelke
1 EL	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Zuerst die Kirschen waschen, entkernen und mit einem Messer zerkleinern.
2. Zusammen mit dem Gelierzucker, Zitronensaft, Zimtstange und Gewürznelke zum Kochen bringen.
3. Etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und die Zimtstange und Gewürznelke entfernen.
4. Die **Kirschenmarmelade** sofort in sterile Gläser füllen und verschließen.

Tipp