

# 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	<a href="#">Kirschen</a>
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