

Kirschmarmelade

Feine Kirschmarmelade einfach selbst zubereiten - mit diesem Rezept geht das ganz schnell und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1.20 kg Kirschen
800 g Gelierzucker
1 Schuss Zitronensaft (oder Rum)

Zubereitung

1. Für die **Kirschmarmelade** die Kirschen waschen, entkernen und klein schneiden. Mit dem Gelierzucker vermischen und alles in großen Topf geben.
2. Unter Rühren zum Kochen bringen, dann etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach Belieben mit einem Schuss Rum oder etwas Zitronensaft abschmecken und in die heiß ausgewaschenen Gläser füllen.
3. Fest verschließen und etwa 5 Minuten kopfüber stehen lassen.

Tipp

Kirschmarmelade ist etwa 12 Monate lang haltbar.