

Sauerkirschmarmelade

Ist das lecker! Ganz einfaches Rezept für Sauerkirschmarmelade aus frischen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

1.8 kg	Sauerkirschen (1,4 kg entsteint)
500 g	Gelierzucker (3 : 1)
2 cl	Kirschwasser

Zubereitung

1. Die Sauerkirschmarmelade bereits am Vortag ansetzen: Zu Beginn die Sauerkirschen unter fließendem Wasser reinigen, entstielen und entsteinen, anschließend abwiegen. Die vorbereiteten Früchte in einen großen Topf füllen und bei mittlerer Temperatur unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf unverzüglich wieder vom Feuer nehmen, den Zucker gut unterrühren und die Masse in eine große Schüssel umfüllen. Das Ganze über Nacht gut durchziehen lassen (mindestens 12 Stunden).
2. Am Folgetag die Marmeladengläser und Deckel mit kochendem Wasser gründlich sterilisieren und zum Abtropfen auf den Kopf stellen. Den Inhalt der Schüssel wieder in einen großen Topf umfüllen und zum Kochen bringen. 1 bis 2 Minuten sprudelnd kochen, Topf vom Herd ziehen und einen Geliertest durchführen: Mit einem Löffel eine Probe von der heißen Marmelade entnehmen und diese auf einen kleinen Unterteller laufen lassen. Wird sie beim Abkühlen fest, ist die Marmelade fertig. Anderenfalls den Topf wieder auf den Herd stellen und noch einmal kurz kochen lassen, wieder eine Gelierprobe nehmen. Diesen Vorgang bei Bedarf wiederholen.
3. Zum Schluss nach Belieben das Kirschwasser zufügen, noch einmal umrühren und die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser abfüllen, mit dem Deckel verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen, damit sich ein Vakuum bildet und die Marmelade länger haltbar wird.

Tipp

Die Sauerkirschmarmelade schmeckt hervorragend zu Palatschinken, Joghurt, Süßspeisen, Brot, Brötchen etc.