

Kirschmarmelade beim Kirschenfest

28.06.2015 13:34

Zutaten

1 kg Kirschen

EL gehackter frischer Rosmarin (je nachdem wie intensiv man es gerne hätte)

1 TL SONNENTOR Süßes Zaubergewürz (u.a. mit Kakao, Vanille und Zimt)

200 g 2:1 Gelierzucker

100 g Kristallzucker

Saft einer Zitrone

1 Schuss Rum

,

1 kg Kirschen

1 Handvoll frische Zitronenmelisse (je nachdem wie intensiv man es gerne hätte)

1 Sackerl SONNENTOR Gewürzpyramide für fruchtige Kompositionen

200 g 2:1 Gelierzucker

100 g Kristallzucker

Saft einer Zitrone

1 Schuss Rum

Zubereitung

1. Kirschen waschen und entkernen (dafür gibt es auch nützliche Entkerner; siehe auch Tipp). Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und klein hacken.

2. Entkerne Kirschen in einen großen Topf geben und auf mittlerer Hitze mit Deckel ca. 20-30 Minuten weich kochen. Nach ca. 10 Minuten Rosmarin und Gewürze hinzugeben und mitkochen lassen. Nach den 20-30 Minuten den Zucker sowie den Zitronensaft hinzugeben und so lange weiterkochen, bis die Masse zu glänzen bedingt und sich alles langsam eindickt (etwa weitere 15-20 Minuten).

3. Marmelade in Gläser abfüllen, Deckel fest zumachen und innerhalb von ca. 7 Tagen verbrauchen.

1. Kirschen waschen und entkernen (dafür gibt es auch nützliche Entkerner; siehe auch Tipp). Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

2. Entkerne Kirschen in einen großen Topf geben und auf mittlerer Hitze mit Deckel ca. 20-30 Minuten weich kochen. Nach ca. 10 Minuten Zitronenmelisse und Gewürzsäckchen hinzugeben und mitkochen lassen. Nach den 20-30 Minuten den Zucker sowie den Zitronensaft hinzugeben und so lange weiterkochen, bis die Masse zu glänzen bedingt und sich alles langsam eindickt (etwa weitere 15-20 Minuten).

3. Gewürzsäckchen wieder raus nehmen, Marmelade in Gläser abfüllen, Deckel fest zumachen und innerhalb von ca. 7 Tagen verbrauchen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!