

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox



Kirschenmarmelade

Zutaten:

1 kg entkernte Kirschen (vorher gewaschen)
500 g Gelierzucker 2:1
Saft von 1 Zitrone
evtl. 1 kleines Stück Zimtrinde
evtl. 1 Schuss Amaretto

Zubereitung:

Die Kirschen mit dem Gelierzucker am besten in einem Standmixer (oder per Pürierstab) mixen und in einer Schüssel einige Std. ziehen lassen.

Anschließend alles in einen großen Topf ca. 8 Min. kochen lassen - liebt man Zimt, dann die Zimtrinde ca. 4 Min. mitkochen und danach entfernen, sonst wird das Ganze bitter.

Vor dem Abfüllen kann man auch noch etwas Amaretto in die Marmelade rühren.

Die Masse noch heiß in saubere Einmachgläser füllen und diese sofort verschließen.