

Rezept Kirschmarmelade

Rezept Kirschmarmelade

Zutaten:

1 kg beliebige Kirschen
400 – 500 g Gelierzucker
1/2 – 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine halbe Zitrone mit einer Ziruspresse auspressen.

Die unschönen Früchte entfernen, waschen, in Wasser kurz waschen, in einem Küchensieb abtropfen lassen und entkernen.

Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einem Topf geben und diese Masse mit dem Stampfer leicht andrücken.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald die Kirschmarmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Kirschmarmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.
Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Grundteigrezepten](#)