



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

750 g Kirschen

500 g Gelierzucker (1:1)

**Mein persönlicher Tipp**

Wer die Marmelade ganz fein möchte, eventuell mit dem Mixstab pürieren oder mit der Flotten Lotte passieren.:

**Christa Jöchlinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Gänserndorf

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Saftige Kirschen - die süßeste Versuchung*

## Kirschenmarmelade

**Zubereitung**

- Die gewaschenen, entkernten und halbierten Kirschen mit dem Gelierzucker verrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
- Acht bis zehn Minuten sprudelnd kochen lassen, Gelierprobe machen und noch heiß in vorbereitete Marmeladegläser füllen und gut verschließen.

