



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

Kirschenmarmelade



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Saftige Kirschen - die süßeste Versuchung*

