



**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*

