

Kirschmarmelade mit Amaretto

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 1 kg Marmelade

1,2 kg süße Kirschen
75 ml Amaretto
300 g Einmachzucker
10 g Geliermittel (z.B. Pektin)
3 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Zitronenabrieb

Besonderes Zubehör

Einmachgläser, sterilisiert

- 1 -

Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb sowie dem Zucker in einen Topf geben und gut verrühren. Ca. 2 Stunden ziehen lassen, zwischendurch umrühren.

- 2 -

Die Kirschen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Das Geliermittel mit etwas Flüssigkeit glattrühren und zur Marmelade hinzugeben. Gut unterrühren und kurz weiterköcheln lassen.

- 3 -

Um eine Gelierprobe zu machen, einen Klecks Marmelade auf einen kleinen Teller geben und kurz abkühlen lassen. Wird die Marmelade fest, ist sie fertig und kann in Gläser abgefüllt werden. Bleibt sie flüssig, die Marmelade 5 Minuten weiterköcheln lassen und erneut eine Gelierprobe machen.

- 4 -

Sobald die Marmelade geliert ist, den Amaretto hinzufügen und gut unterrühren. Die fertige Marmelade in Gläser umfüllen. Gläser verschließen und ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen.