

Kirschmarmelade mit Vanille

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 kleine Gläser

1 kg frische Kirschen
1 Zitrone
1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker 2:1

Besonderes Zubehör

4 Einmachgläser (à 200 ml)



Kennst du das, du stehst im Supermarkt vor hundert Marmeladen im Regal und kannst dich einfach nicht entscheiden? Es gibt so viele Sorten mit so vielen Specials... dabei ist eine schlichte Kirschmarmelade mit einem Hauch Vanille genau das, was du wirklich brauchst. Spar dir den ganzen Schnickschnack und mach dir deine eigene Kirschmarmelade mit saftigen Fruchtstücken.

- 1 -

Kirschen entsteinen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen.

- 2 -

Alles zusammen mit Gelierzucker in einem Topf erhitzen und 10 Minuten lang sprudelnd köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 3 -

Heiße Kirschmarmelade in Gläser abfüllen, verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.