

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 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.