

# KIRSCHMARMELADE MIT FRISCHER MINZE

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



31 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 8 Gläser

- 1 kg Kirschen (entsteint)
- Minze (12 Blättchen)
- 500 g Gelierzucker 2:1



## Zubereitung:

1. Wasche die Kirschen und entkerne sie. Wasche die Pfefferminzblättchen und gib sie mit den Kirschen und dem Gelierzucker in einen großen Topf. Rühre alles gut um und lass es für 1-2 Stunden ziehen.
2. Püriere die Kirsch-Minz-Mischung. Koche sie auf und lass sie 4 Minuten sprudelnd köcheln. Kurz vor Ende der Kochzeit kannst du als Farbtupfer noch ein paar kleingeschnittene Minzblättchen unterrühren.
3. Mach die Gelierprobe und fülle deine Kirschmarmelade dann noch heiß in saubere Marmeladengläser. Verschließe sie sofort und lass sie abkühlen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

