Artikel vom 12.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kirschmarmelade

Kirschmarmelade



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Gläser à 250 g):
2 kg entsteinte Kirschen,
2 P Zitronensäure,
1 kg Gelierzucker 2:1,
100 ml Amaretto,
100 g weiße Schokolade.

Zubereitung:
Je 1 kg vorbereitete Kirschen weich kochen, nach Wunsch pürieren. Zitronensäure und Gelierzucker unterrühren und 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, dann das Amaretto hinzugeben, umrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Mit dem zweiten Kilo Kirschen genauso verfahren und zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren und abfüllen.

Nadine Hörster