



Kirschmarmelade mit Amaretto

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 34 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 Gläser á 150ml **Quelle:** chefkoch.de

ZUTATEN

- 1 kg Kirsche(n), süß
- 1 Gelierzucker, 2:1, (500g.)
- 1 Pkt. Zitronensäure, (5g.)
- 60 ml Amaretto, (20%)

umrühren. Vom Herd nehmen, den Amaretto dazu gießen und umrühren.

Sofort in Twist off Gläser füllen, zudrehen und auf den Deckel stellen (ca. 20 Minuten)

Ich habe damit 6 Gläser á 150 ml (Inhalt) füllen können.

ZUBEREITUNG

Die Kirschen entsteinen und eventuell halbieren. In einem Topf mit der Zitronensäure und dem Gelierzucker mischen.

Ca. 2 Stunden stehen lassen, dann zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, ab und zu