

Beschwipste Sauerkirschmarmelade

Zutatenliste:

- 1000g Sauerkirschen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 0,5 TL Zimt
- einige Tropfen Bittermandel
- 500g Gelierzucker 1:2
- 50g Kirschwasser oder Rum oder Amaretto je nach Geschmack



Zubereitung:

1. Kirschen waschen und entsteinen.
2. Zitrone auspressen.
3. Kirschen mit Zucker, Zitronensaft, Mark der Vanilleschote und Zimt in den Kochtopf geben, 30 Minuten ziehen lassen.
4. Aufkochen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Für Marmelade mit Stücken nur mit einem Stampfer zerkleinern.
6. Vom Herd nehmen, Kirschwasser oder Rum oder Amaretto zugeben und in sauber gespülte Gläser füllen, verschließen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.

