

Rezept

Kirsch-Marzipan-Marmelade

Ein Rezept von Kirsch-Marzipan-Marmelade, am 28.04.2024

Zutaten

675 g TK-Sauerkirschen

250 g Gelierzucker 3:1

75 g Marzipan

optional Bittermandelaroma
einige Tropfen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-5 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 336 kcal, 3 g F, 2 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Kirschen auftauen lassen und pürieren. Marzipan grob hacken. Tipp: Das geht am besten, wenn du es ca. 20 Minuten vorher in den Tiefkühlschrank legst, damit es schön fest ist.

2. Kirschen, Marzipan, Mandelaroma und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten sprudelnd kochen und anschließend noch heiß in Gläser füllen. Diese gut verschließen, für ca. Minuten auf den Kopf stellen, dann umdrehen und die Marmelade komplett auskühlen lassen.