

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.