

Kirschmarmelade mit frischer Minze

Zutaten für 8 Gläser Kirsch-Minz-Marmelade:

- 1 kg Kirschen (entsteint)
- Minze (12 Blättchen)
- 500 g Gelierzucker 2:1



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 4 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 29 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

So bereitest du die Kirschmarmelade mit frischer Minze zu

1. Zuerst wäschst du deine Kirschen in einer großen Schüssel Wasser. Lass sie ruhig für eine Stunde im Wasser liegen - mögliche Maden sammeln sich so am Schüsselboden.
2. Entkerne dann die Kirschen, das geht am besten mit einem Kirschentkerner.
3. Wasche die Pfefferminzblättchen sachte ab und gib sie mit den Kirschen und dem Gelierzucker in einen großen Topf.
4. Rühre alles gut um und lass es für 1-2 Stunden ziehen.
5. Anschließend pürierst du deine Kirsch-Minzmischung.
6. Koche sie auf und lass sie 4 Minuten sprudelnd köcheln. Kurz vor Ende der Kochzeit kannst du als Farbtupfer noch ein paar kleingeschnittene Minzblättchen unterrühren.
7. Fülle deine Kirschmarmelade dann noch heiß in saubere Marmeladengläser und verschließe sie sofort. Drehe sie für einige Sekunden auf den Kopf und lass sie dann richtig herum abkühlen.

Ich benutze für meine Marmelade immer [kleine Gläser mit einer Füllmenge von 125 ml*](#), die sich wunderbar als [Geschenk aus der Küche](#) eignen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

