

## Weihnachtsmarmelade Apfel-Kirsch mit Zimt

### Zutaten für 6 Gläser

#### Weihnachtsmarmelade:

- 750 g Sauerkirschen
- 250 g säuerliche Äpfel
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Zimt
- 2 TL Zitronensaft



**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 4 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 19 Minuten

### So wird die Weihnachtsmarmelade zubereitet:

Für unsere Weihnachtsmarmelade braucht ihr Sauerkirschen, die es ja im Winter nicht frisch zu bekommen gibt. Deshalb müsst ihr hier auf gefrorene Kirschen zurückgreifen, die ihr im Sommer entweder selbst eingefroren habt oder im Tiefkühlregal im Supermarkt kaufen könnt.

Am besten gelingt eure Weihnachtsmarmelade, wenn ihr die gefrorenen Kirschen bereits vor dem Auftauen mit dem Gelierzucker mischt. Schält und schneidet dann den Apfel klein und rührt ihn unter. Ebenso gebt ihr den Zimt dazu. Lasst das Obst nun in Ruhe auftauen und rührt dabei gelegentlich um.

In der Zwischenzeit könnt ihr eure Marmeladengläser vorbereiten. Kocht sie dazu in heißem Wasser aus und lasst sie dann gut abtropfen.

Wenn die Kirschen aufgetaut sind, bringt ihr die Masse zum Kochen und lasst sie unter Rühren etwa 4 Minuten köcheln. Dann füllt ihr sie sofort in die Marmeladengläser, verschließt diese und stellt sie für eine Minute auf den Kopf. Das ist wichtig, um ein Vakuum zu erzeugen und eventuelle Keime am Deckelrand abzutöten.

Lasst die Marmelade dann gut abkühlen, bevor ihr sie nach Belieben weihnachtlich verzieren könnt.

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

