

Kirsche-Mohn-Marmelade

Zutaten:

- 1 kg Kirschen entkernt
- 1 kg Wiener Gelierzucker 1 : 1
- 1 Bio-Zitrone
- 30 g gemahlener Mohn



Zubereitung:

- Die entkernten Kirschen mit dem Saft der Bio-Zitrone und dem Gelierzucker in einen Topf geben und verrühren.
- Anschließend zugedeckt im Kühlschrank mind. 3 Stunden stehen und Saft ziehen lassen.
- Mit einem Mixstab pürieren.
- Unter Rühren aufkochen und 4 min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen.
- Den gemahlener Mohn unterrühren und die heiße Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at