

Kirschenmarmelade mit Holunderblüten

Zutaten:

- 1 kg hellrote Kirschen
- 1 kg Wiener Gelierzucker 1 : 1
- Saft einer Zitrone
- 6 große Dolden Holunderblüten
- 2 EL Kirschwasser



Zubereitung:

- Gut gereifte Kirschen waschen, abtropfen lassen, entkernen und pürieren. Fruchtmasse mit Gelierzucker verrühren, den Saft einer Zitrone begeben und kurz durchziehen lassen.
- Holunderblüten inzwischen gut ausschütteln, verlesen und abzupfen und in die vorbereiteten Marmeladegläser geben. Dann die Fruchtmasse zum Kochen bringen und 6-8 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.
- Topf von der Herdplatte ziehen, Kirschwasser unterrühren. Gläser mit der heißen Marmelade anfüllen und sofort verschließen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at