

Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als [Brotaufstrich](#), sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koche deine eigene Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.



Sauerkirsch-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 kleine Gläser): 540 Gramm Sauerkirschen | 250 Gramm
Gelierzucker 2:1 | 1 Esslöffel Zitronensaft



Sauerkirsch-Marmelade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kirschen waschen, entkernen und würfeln. 2. Kirschen mit dem Zitronensaft aufkochen. 3. Gelierzucker hinzugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme blubbern lassen. 4. In der Zwischenzeit Schraubgläser (inkl. Deckel) mit kochendem Wasser ausspülen. 5. Marmelade heiß in die Gläser füllen und diese direkt verschließen.

Hierzu passt hervorragend: [Hefezopf mit Hagelzucker](#)! Jetzt noch mehr [Rezepte mit Kirschen](#), weitere [Marmeladen & Gelee-Rezepte](#) oder gleich alle [Brotaufstriche](#) und Rezepte für ein [süßes Frühstück](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 332 Kalorien | 0,4 Gramm Fett | 79,1 Gramm Kohlenhydrate | 1,2 Gramm Eiweiß