

Sauerkirschmarmelade

Für ca. 5 große Gläser

Zutaten

1 kg Sauerkirschen (entsteint)
750 g Gelierzucker (1:1)
15 g Pektin

Die kalten Kirschen mit Pektin mischen, kurz aufkochen und anschließend den Gelierzucker zugeben. Alles 5 Minuten kochen lassen und noch heiß in ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschließen und ca. 15 Minuten lang umgekehrt (auf dem Deckel) abkühlen lassen.