



Sauerkirschmarmelade

Vişne Reçeli



1 kg Sauerkirschen
5 Gläser Zucker
Eine ausgepresste Zitrone

- # Die Sauerkirschen waschen Stiel und Kerne entfernen.
- # In einen Topf zuerst Sauerkirsche dann Zucker füllen.
- # Den Deckel schließen und über Nacht stehen lassen.
- # Am nächsten Tag zuerst auf mittlerer Hitze, dann auf niedriger Hitze köcheln lassen bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat, wenn es während dem Kochvorgang zu stark schäumt kann man dies mit dem Löffel entnehmen.
- # Nachdem die Marmelade die Konsistenz erreicht hat, Zitronensaft hinzugeben und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # Die Marmelade im Topf abkühlen lassen, in Marmeladengläser einfüllen und den Deckel gut verschließen, im Trockenen und Dunkeln aufbewahren.

Tipp: Sowie während dem Kochvorgang als auch danach sollte kein Wasser in die Marmelade gelangen, denn das fördert das schnellere Verderben der Marmelade.