

## KLEINGÄRTNER REZEPT 24.7.2014 (Kirschmarmelade mit Schuss)



### Zutaten:

1 kg entkernte, aromatische Kirschen oder Weichsel

500 g Gelierzucker 1:2

1 Stamperl Kirschenlikör oder Cognac

Saft einer Zitrone

Cognac für die Gläser

### Zubereitung:

1. Kirschen in einen Einkochtopf geben, mit dem Gelierzucker bestreuen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Früchte aufkochen lassen, den Zitronensaft dazugeben und das Ganze mit dem Pürierstab – je nach Geschmack grob oder fein – pürieren.
3. Marmelade einige Minuten köcheln lassen, Gelierprobe machen und den Likör unterrühren.
4. Marmeladegläser und Schraubdeckel mit etwas Cognac ausspülen. Die Marmelade einfüllen, mit etwas Cognac beträufeln und die Gläser gut verschließen.

(Rezept: Andrea Jungwirth)