

## Rezept für selbst gemachte Kirschmarmelade

### Zutaten

für ca. 20 kleine Gläser

- 3 kg Kirschen
- 1,5 kg Gelierzucker, 2 : 1
- 2 TL Bio-Zimtpulver
- 50 g Bio-Zartbitterschokolade
- 100 g Bio-Marzipanrohmasse oder selbst gemachtes Dattelmazipan



### Zubereitung

1. Kirschen waschen, Stiele entfernen und die Früchte mit einem Entkerner entsteinen.  
**Achtung:** Beim Entsteinen darauf achten, dass alle Früchte unversehrt sind, damit keine Fäulnisbakterien in die Marmelade gelangen!
2. Die Kirschen in eine große Schale geben und mit einem Stabmixer zerkleinern.
3. Pürierte Kirschen mit dem Gelierzucker vermischen und eine Stunde ziehen lassen.
4. Die Kirschen für die unterschiedlichen Geschmacksverfeinerungen in drei Töpfe aufteilen und jeweils Marzipan, Schokolade und Zimtpulver dazugeben. Die Masse bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis das gesamte Kochgut kräftig sprudelt. Nun für vier Minuten unter Weiterrühren kräftig kochen lassen.
5. Sterilisierte Gläser mit der noch heißen Masse randvoll füllen, Glasränder abwischen und sofort mit dem Deckel fest zuschrauben.
6. Marmelade abkühlen lassen und darauf achten, dass sich die Deckel nach innen saugen und ein Vakuum entsteht.