

Kirschmarmelade

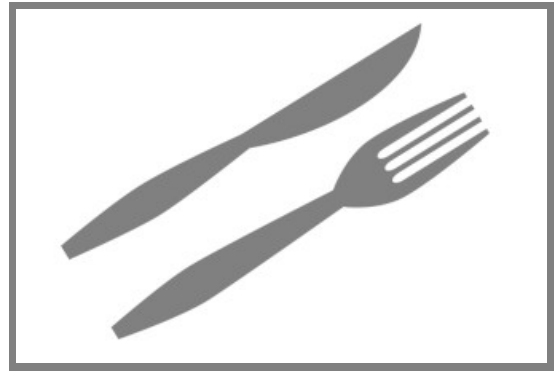
für 1 kg Früchte

Zutaten

1 kg entsteinte Süßkirschen, 500 g Zucker, 1 Packung (5g) Zitronensäure, 1 Beutel Gelfix 2:1, 50 ml Kirschwasser oder 25 ml Strohrum

Zubereitung

1. den Zucker über die entsteinten Kirschen geben und 1 Stunde Flüssigkeit ziehen lassen
2. die Kirschen nun zusammen mit dem Zucker, der Zitronensäure und dem Gelfix aufkochen - Achtung, den Topf etwa anderthalb mal so groß wählen wie die Kirsch-/Zuckermasse, denn beim Aufkochen kommt die Masse recht spontan hoch.
3. die Zitronensäure wird benötigt, weil die Süßkirschen zu wenig eigene Säure besitzen - die Marmelade würde sonst fade schmecken. Gleiches gilt für Erdbeeren. Man könnte alternativ dazu auch beispielsweise einen Teil der Kirschen durch Johannisbeeren ersetzen - bei Erdbeeren wäre Rharbarber der Säurelieferant.
4. während die Masse langsam hochkocht, kann mit einem Kartoffelbrei-Stampfer, einem Pürierstab oder einer flotten Lotte' die Masse feiner machen - wenn man das möchte.
5. wenn die Masse etwa 3 Minuten gekocht hat - fleissig rühren, damit nichts ansetzt! - den Topf von der Feuerstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.
6. nun den Alkohol vorsichtig zugeben - Achtung: 40%iger Alkohol siedet auch noch wenn sich sonst keine Blasen mehr bilden (90°C)!
7. alles gut verrühren und die Masse zügig abfüllen - sonst geliert`s schon im Topf.
8. die Gläser gut verschließen und sofort auf den Kopf stellen. Solange so stehen lassen, bis sie handwarm sind. Der Deckel sollte sich nun nach innen gezogen haben. Tat er das nicht, ist das Gefäß nicht dicht und die Marmelade muß bald verzehrt werden.
9. Nun noch ein lesbares aussagekräftiges Etikett drauf und ab in den Keller!



Zeitbedarf

2 Stunden