



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

MARILLEN-SAUERKIRSCHEN-MARMELADE

Zutaten - da ich immer Gläser unterschiedlicher Grösse verwende, kann ich leider keine Mengenangaben zum Ergebnis machen

- 940 Gramm entsteinte, geputzte Marillen
- 960 Gramm entsteinte Sauerkirschen
- 1'140 Gramm Bio-Vollrohrzucker
- 1 Vanilleschote

1. Marillen, Sauerkirschen und aufgeschnittene Vanilleschote in den Topf, in dem die Marmelade gekocht wird, geben und zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen
2. am nächsten Tag die Vanilleschote entfernen und die Früchte mit dem Stabmixer pürieren
3. langsam aufkochen lassen und ca. 10 Minuten sprudelnd kochen
4. Gelierprobe machen, indem man ein bisschen Marmelade in ein kühles Gefäss gibt, in den Kühlschrank stellt und erkalten lässt
5. wenn die Konsistenz passt, die Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen, verschliessen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen