DIY-Marmeladenrezept – Kirschgenuss selbst gemacht

✅ Zutaten:
1,5 kg entsteinte Kirschen
500 g Gelierzucker 3:1
2 EL Zitronensaft
Optional: 1 TL Vanilleextrakt oder
etwas Zimt oder ganz lecker mit Zartbitterschokolade 100 g

🕒 Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
🫙 Ergibt: ca. 4–5 Gläser à 200 ml

👄 Zubereitung:

1. Gläser und Deckel heiß ausspülen oder auskochen.
2. Kirschen entsteinen und grob zerkleinern. Hälfte pürieren, wenn du möchtest.
3. Kirschen, Gelierzucker und Zitronensaft im Topf mischen.
4. Unter Rühren aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Vom Herd nehmen und Schokolade einrühren, bis sie schmilzt.
6. Gelierprobe machen: Etwas Marmelade auf kalten Teller geben.
7. Marmelade heiß in Gläser füllen, sofort verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

💡 Nachhaltigkeits-Tipp für die Ausbildung:
➡️ Kirschkerne nicht wegwerfen – sie lassen sich sammeln, waschen und trocknen. Aus ca. 1 kg Kernen könnt ihr z. B. ein wiederverwendbares Kirschkernkissen herstellen – ein tolles DIY-Projekt mit Azubis!