

REZEPT FÜR KIRSCH-HIMBEER-MARMELADE MIT SALBEI



KIRSCH-HIMBEER-MARMELADE MIT SALBEI

Schwierigkeitsgrad: normal

**für 4 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit**

Zutaten

- 700 g Süßkirschen
- 300 g Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 4-8 Salbeiblätter nach Geschmack



3217

ZUBEREITUNG

245

Kcal

pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Kirschen waschen, von Stielen befreien, entsteinen und zerkleinern. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.
2. Früchte mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Salbeiblätter waschen und zugeben.
3. Alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
4. Heiße [Marmelade](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.