

Magazin 7/25

Bei selbst gemachter Marmelade weißt du, was drin ist! Obendrein ist sie ein wunderbares Mitbringsel! Hier ist das Rezept für eine ganz besondere und obendrein gesunde Variante! Ran an Topf und Thermomix!



Persische Sauerkirsch-Konfitüre mit Rosenwasser



Du brauchst:

- 500 g Sauerkirschen
- 200 g Zucker
- 1/2 Zitrone Saft
- 1 EL Rosenwasser
- 1 größerer Topf
- Rührlöffel
- sterilisierte Gläser

- * Sauerkirschen waschen, gut abtrocknen, entkernen.
- * Die entkernten Kirschen lagenweise mit Zucker bestreuen, die letzte Lage sollte mit Zucker enden. Die Kirschen einen halben Tag oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Stunden später oder am nächsten Tag haben die Kirschen komplett Saft gelassen.
- * Nun die Kirschen mit dem eigenen Saft in einem Topf zum Kochen bringen, eventuell entstandenen Schaum abschöpfen (bei mir hat sich kein Schaum gebildet), 10 Minuten kochen. Die Hitze reduzieren und weitere 50 Minuten kochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
- * Zum Schluß Zitronensaft und optional Rosenwasser zufügen und abkühlen lassen.

