

## Kirschmarmelade mit frischer Minze



### Kirschmarmelade mit frischer Minze – ein köstlich erfrischendes Marmeladenrezept

Kirschmarmelade mit frischer Minze ist neben [Schoko-Kirschmarmelade](#) meine Lieblingsvariation von klassischer Kirschmarmelade. Sie schmeckt herrlich frisch und ist nicht nur auf dem Frühstücksbrot, sondern auch runtergerührt in puren Naturjoghurt ein wahrer Genuss.

Wenn ich im Sommer einen großen Eimer Süßkirschen von meinen Schwiegereltern erhalte, bereite ich immer mindestens 1 kg auf diese Weise zu, denn die Minze explodiert parallel auch immer in meinem Garten.

### Zutaten für 8 Gläser Kirsch-Minz-Marmelade:

- 1 kg entsteinte Kirschen
- 12 Blättchen Pfefferminze
- 500 g Gelierzucker 2:1

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 4 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 29 Minuten

**Ruhezeit:** 2 Stunden

## So bereitest du die Kirschmarmelade mit frischer Minze zu

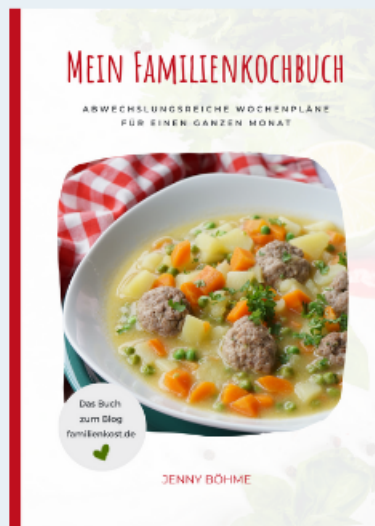
1. Zuerst wäschst du deine Kirschen in einer großen Schüssel Wasser. Lass sie ruhig für eine Stunde im Wasser liegen – mögliche Maden sammeln sich so am Schüsselboden.
2. Entkerne dann die Kirschen, das geht am besten mit einem Kirschentkerner.
3. Wasche die Pfefferminzblättchen sachte ab und gib sie mit den Kirschen und dem Gelierzucker in einen großen Topf.
4. Rühre alles gut um und lass es für 1-2 Stunden ziehen.
5. Anschließend pürierst du deine Kirsch-Minzmischung.
6. Koche sie auf und lass sie 4 Minuten sprudelnd köcheln. Kurz vor Ende der Kochzeit kannst du als Farbtupfer noch ein paar kleingeschnittene Minzblättchen unterrühren.
7. Fülle deine Kirschmarmelade dann noch heiß in saubere Marmeladengläser und verschließe sie sofort. Drehe sie für einige Sekunden auf den Kopf und lass sie dann richtig herum abkühlen.

Ich benutze für meine Marmelade immer [kleine Gläser mit einer Füllmenge von 125 ml\\*](#), die sich wunderbar als [Geschenk aus der Küche](#) eignen.

### Unsere Empfehlung für Dich:

#### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

**Tipp:**

Du kannst diese Marmelade auch noch weiter geschmacklich abwandeln. Mit etwas geriebener Limettenschale wird sie noch erfrischender. Mit Schokostückchen, die du am Ende untermischst erinnert sie an After Eight.

Mehr Infos über Kirschen und ihre Verwendung für Kinder findest du in meinem Obstlexikon unter [K wie Kirsche](#).

