


Kirschenmarmelade mit Whisky

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 1 kg entsteinte Kirschen
- 2 KL Dr. Oetker Zitronensäure
- 500 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra
- 2:1 (1 Pkg.)
- 10 EL Whiskey

- 1 Die Kirschen pürieren. Zitronensäure und Gelierzucker in den Fruchtbrei einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 2 Min.

- 2 Die Marmelade vom Herd nehmen und den Whisky einrühren. Die heiße Marmelade sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen.