

GLÜHWEIN-KIRSCHMARMELADE

Posted on 20. Dezember 2016





Für alle Glühweinliebhaber habe ich heute genau das richtige Rezept:

Leckere Glühwein-Kirschmarmelade.

Diese leckere Marmelade schmeckt herrlich aromatisch nach Glühwein und Weihnachten. Sie ist sehr einfach

herzustellen und ist auch als selbstgemachtes Geschenk oder Mitbringsel gut geeignet.

Auch als Füllung für Gebäck oder Torten, wie Linzer Torte eignet sich diese Marmelade hervorragend. Auf jedenfall beginnt mit dieser Glühwein-Kirschmarmelade das Weihnachtsfrühstück schon so richtig lecker...

[Hier](#) geht's zu weiteren leckeren, weihnachtlichen Rezepten.

Zutaten:

(für 3-4 Einmachgläser, je nach Größe)

- 300ml Glühwein
- 1 Glas Sauerkirschen (übliche Füllmenge 680g)
- 500g Gelierzucker 2:1
- Geriebene Orangenschale (von 1/2 Orange)
- 1/2 Teelöffel Zimt

Vorbereitung:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später*.

Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
- Alle Zutaten (inklusive Kirschsafft), bis auf die abgetropften Kirschen, in einen großen Topf / Mixtopf geben und
- unter rühren aufkochen lassen. Für ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Thermomix: 15 Minuten / 100°C / Stufe 2
- Eine Minute vor Ende der Kochzeit werden die Kirschen mit hinzu gegeben und für ca. eine Minute mit gekocht. Thermomix: Bevor die Kirschen dazu gegeben werden, auf **linkslauf** stellen. (Falls die Temperatur mit den Kirschen zu stark absinkt, die Garzeit um eine Minute verlängern.)
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe* gemacht.
- Nun wird die fertige Glühwein-Kirschmarmelade zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt.
- Die Gläser werden dann sofort verschlossen ~~und für etwa 10 Minuten auf den Kopf gestellt~~. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. (Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info)
- (Tipp: Wer die Marmelade etwas fester mag, kann auch 100g weniger Kirschsafft nehmen.)



*Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.



♥ Viel Spaß beim nachmachen! ♥