



Sauerkirsch-Marmelade mit Mädesüß

Zutaten:

500 ml Sauerkirchschaft
2 große Handvoll Mädesüß-Rispen
1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten
1 kg frische Sauerkirschen, entsteint
1 Vanillestange
Zitronensaft
1 Schuss Grand Marnier
1000 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die Mädesüß-Blüten zunächst noch etwas liegenlassen, damit kleine Krabbeltiere entkommen können. Dann mit dem Sauerkirchschaft übergießen, die Zitronenscheiben dazugeben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Blüten sollten gut von der Flüssigkeit bedeckt sein.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, das mit einem Passiertuch ausgelegt ist. Den Kirschschaft in einem großen Topf auffangen.

Die entsteinten Sauerkirschen zum aromatisierten Kirschschaft geben und alles pürieren.

Eine ausgekrazte Vanillestange und etwas Zitronensaft dazugeben. Dann den Gelierzucker unterrühren und nach Packungsanleitung das Gelee kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit evtl. noch mit einen kleinen Schuss Grand Marnier abrunden. Nach der Gelierprobe in saubere Gläser abfüllen.