

# Kirschmarmelade

Gesamtzeit: 60 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

Sauerkirschen  
Gelierzucker 3:1  
5 EL Balsamicoessig auf 500g Kirschen  
3 Zweige Rosmarin

## Anweisungen:

Kirschen entsteinen.  
Mit Zucker mischen und 4 Stunden ziehen lassen.  
Anschließend mit 5 EL Balsamicoessig mischen.  
Rosmarin dazugeben und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.  
Zweige entfernen und heiß abfüllen.