

**Zutaten für 4 kleine Gläser:**

- 500 g Sauerkirschen im Glas oder tiefgekühlt
- 2 g Gelierzucker
- ½ Zitrone
- ½ Zitrone
- 50 ml Kirschlikör

Für die Deko:

- 4 Mon Chéri
- Rotes Geschenkband
- 4 Geschenkanhänger

Schwierigkeitsgrad: **So wird's gemacht:**

Selbstgemachte Marmelade ist für jeden ein Highlight. Mit diesem Rezept findet direkt die nächste Marmelade einen Platz in deinem Kühlschrank. Aber auch die Mama oder beste Freundin werden sicher von dieser Kreation begeistert sein.

1. Die Sauerkirschen etwas pürieren und mit dem Zucker und dem Zitronensaft für ca. zwei Minuten zum Kochen bringen.
2. Den Kirschlikör in die heiße Masse geben und noch einmal zwei Minuten unter Rühren fertig kochen.
3. Die noch heiße Marmelade in Schraubgläser füllen, fest verschließen, nach Belieben mit Mon Chéri, Geschenkband und Anhänger dekorieren und im Kühlschrank lagern.