

# Printenmarmelade

## Zutaten

500 g Erdbeeren  
500 ml Orangensaft  
500 g abgetropfte Sauerkirschen  
100 g Kräuterprinte  
1 Stange Zimt  
1 Vanilleschote  
2 Nelken  
750 g Gelierzucker (2:1)

## Zubereitung

Kirschen klein hacken, Erdbeeren pürieren,  
Kräuterprinte zerkleinern, Vanilleschote längs halbieren,  
das Mark auskratzen und in das Erdbeerpuree geben.

Erdbeerpuree, Kirschen, Orangensaft und Gelierzucker vermischen  
und zum Kochen bringen.

Vanille, Zimt und Nelken dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.  
Vanille, Zimt und Nelken wieder herausnehmen, Kräuterprinte  
zugeben und in Gläser abfüllen.

Bon appétit!

