

Mon Cheri Marmelade

thermomickssonstnicks.jimdo.com

Bild: projekte.lisa-freundeskreis.de

Zutaten:

- 500 g Tiefkühl-Sauerkirschen
- 250 g Gelierzucker 2:1
- Mon Cheri



Zubereitung:

1. Sauerkirschen in den Mixtopf geben **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
2. Gelierzucker hinzugeben und **12 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
3. Marmelade in Gläser füllen und je 1 - 2 Mon Cheri in die heiße Marmelade geben.

Die Praline schmilzt durch die Hitze etwas und der Alkohol zieht sich durch die Marmelade.

Die Marmelade schmeckt erwärmt als Soße über Eis auch sehr gut oder im Pfannkuchen.