

# 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 Erdbeerpüree geben.

Erdbeerpüree, 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!**

