

Erdbeermarmelade

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten 4 Gläser (à 200 ml)

1 kg Erdbeeren
1 unbehandelte Zitrone
500 g Gelierzucker (2:1)

Besonderes Zubehör
4 Einmachgläser (à 200 ml)

Erdbeermarmelade – der Klassiker aus Omas altem Rezeptheftchen. Und die einfachste Art, Erdbeeren schnell zu verarbeiten. Denn wenn ich auf einem **Erdbeerfeld** stehe, verfall ich schnell in einen **Sammelrausch** und habe danach einen riesigen Korb voller roter Beeren. Einige werden dann schnell vernascht, aber es bleibt immer eine gute Portion zum Einmachen übrig. Und mit einem aromatischen Glas **Erdbeermarmelade**, kannst du auch im Winter etwas Sommer genießen. **Schnapp** dir den Weidenkorb und los mit dir auf's Feld – viel Spaß beim Erdbeerenpflücken!

- 1 -

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln.
Zitrone heiß abwaschen und Saft auspressen.

- 2 -

Erdbeeren in einem Topf erhitzen, bis sie etwas Saft verlieren. Zitronensaft und Gelierzucker dazugeben und ca. 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren

- 3 -

Je nach gewünschter Konsistenz pürieren oder Früchte ganz lassen. Heiße Erdbeermarmelade in sterile Einmachgläser abfüllen, verschließen, auf den Kopf stellen und vollständig auskühlen lassen.