

ERDBEERMARMELADE



Selbstgemachte Marmelade schmeckt einfach am besten. Ihr könnt sie ganz schnell und einfach kochen und habt so immer leckere Marmelade zuhause. Verwendet für dieses Rezept schön reife Beeren, so bekommt die Marmelade einen intensiven fruchtigen Geschmack und ihr macht die Beeren auch gleich haltbar.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ERDBEERMARMELADE

Entferne das Grün der Erdbeeren und gib sie gemeinsam mit dem Gelierzucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt in einen großen Topf. Zerdrücke die Erdbeeren mit dem Whacker und lasse die Masse kurz stehen, bis sich etwas Saft bildet. Koche die Marmelade dann für 4-5 Minuten gut auf und passiere sie dann durch ein feines Haarsieb oder püriere sie oder lasse sie in feinen Stücken- Fülle die Marmelade direkt in sterile Schraubgläser, verschließe sie und lasse sie abkühlen. Der Deckel sollte sich durch das Abkühlen fest verschließen, da sich im Glas ein Vakuum bildet. Bewahre die Gläser an einem kühlen, dunklen Ort auf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ERDBEERMARMELADE:

- 1500 g** Erdbeeren
- 500 g** Gelierzucker (3:1)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 2 TL** Vanilleextrakt