

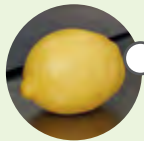
Erdbeermarmelade



Zutaten für 4 kleine Gläser



750 g Erdbeeren



1 Zitrone für Zitronensaft



250 g Gelierzucker 3:1

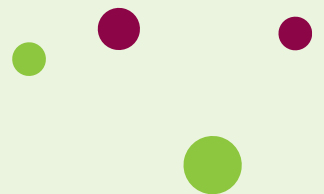


Küchenwerkzeuge Zeit 30 min

- Zitronenpresse
- Kochtopf mit Deckel
- kleines Küchenmesser
- kleiner Teller
- Schneidebrett
- kleine Schraubgläser
- Pürierstab
- Küchentuch

*Variation

Gelingt genauso gut mit anderem
Beerenobst, wie Himbeeren, Blaubeeren
oder Brombeeren.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Erdbeermarmelade



Zubereitung für 4 kleine Gläser

- 1** Erdbeeren vorsichtig in einer Schüssel Wasser waschen, putzen und in Stücke schneiden.
- 2** Zitrone halbieren und auspressen.
- 3** Erdbeeren, Zitronensaft und Gelierzucker in einen großen Kochtopf mit Deckel geben und alles gut umrühren.
- 4** Inzwischen die Schraubgläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und kopfüber auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- 5** Die Erdbeermischung im Kochtopf mit Deckel mit einem Pürierstab pürieren und ca. 4 Minuten kochen lassen. Mit der Gelierprobe testen, ob sie fertig ist.
- 6** Die Marmelade nun in die vorbereiteten Gläser füllen. Sofort mit den Deckeln verschließen und abkühlen lassen (Vorsicht heiß!).



Tipps + Tricks

- Gelierprobe:
Etwas Marmelade auf einen kleinen Teller geben und diesen leicht schräg halten. Wird die Marmelade dabei fest, ist sie fertig.
- Der Rand der Gläser sollte sauber bleiben, sonst fängt es schnell an zu schimmeln. Hier kann ein Trichter behilflich sein.
- Luftdicht verschlossen ist die Marmelade mehrere Monate haltbar. Am besten dunkel, trocken und kühl lagern und mit dem Herstellungsdatum beschriften.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages