

Rezept für Erdbeermarmelade

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 500g Gelierzucker 2:1
- 3 EL Zitronensaft
- Mittelgroße Einmachgläser (ca. 200 ml)

Utensilien:

- Pürierstab
- Mittelgroßer Topf
- Einmachgläser

Zubereitung:

Schritt 1:

Damit deine selbstgemachte Marmelade möglichst lange haltbar ist, sollten die Einmachgläser vorher abgekocht werden.

Dazu füllst du Wasser in einen großen Topf und legst die offenen Gläser sowie den Deckel hinein. Achte darauf das die Gläser vollständig mit Wasser bedeckt sind! Bringe das Wasser zum Kochen und koche die Einmachgläser 10 Minuten darin aus.

Schritt 2:

Erdbeeren waschen und je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden.

Schritt 3:

Die Erdbeerstücke zusammen mit 3 EL Zitronensaft in einem Topf erhitzen, den Gelierzucker unterrühren und kurz aufkochen lassen. Sobald die Masse Blasen schlägt, lässt du sie ca. 5 Minuten leicht köcheln.

Die Masse dabei gelegentlich umrühren, damit dir nichts anbrennt.

Schritt 4:

Wenn du lieber feine Marmelade magst, kannst du die Masse noch pürieren.

Schritt 5

Fülle nun die heiße Erdbeermarmelade bis zum Rand in deine Einmachgläser.

Schritt 6:

Stelle nun die gefüllten Gläser für ein paar Minuten auf den Kopf, denn so entsteht ein Vakuum.

