



Erdbeermarmelade ganz einfach selbermachen



Rezeptinfo

Zutaten für ca. 5 Gläser

Zubereitungszeit: 20 Min. + 2 Stunden Ziehzeit

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Laktose
frei

veggie

Zubereitung

Was gibt es besseres als ein Glas leckere Erdbeermarmelade zum Sonntagsfrühstück? Nichts! Deswegen zeigen wir dir hier, wie du ganz einfach selbst Erdbeermarmelade machen kannst.

Step 1:

Zuerst wäschst du die Erdbeeren und schneidest sie in kleine Stücke. Die Erdbeeren mit den Himbeeren in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen und abgedeckt ungefähr zwei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit kannst du schon mal einen kleinen Teller in dein Tiefkühlfach legen.

Step 2:

Nach der Ziehzeit die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark heraus kratzen. Dann das Mark und die Schote zu den Früchten in den Topf geben und die Masse mit dem Saft sowie dem Abrieb der Zitrone abschmecken.

Step 3:

Die Früchte nun unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und drei Minuten lang kochen lassen.

Step 4:

Dann kannst du den Topf von der Herdplatte nehmen und eine Gelierprobe machen: Dafür zwei Teelöffel der Marmelade auf die vorher eingefrorene Untertasse geben. Geliert die Marmelade, ist sie fertig. Wenn nicht, solltest du die Masse nochmals eine Minute weiter kochen lassen.

Step 5:

Die Vanilleschote aus der Marmelade nehmen und mit einer Schaumkelle den Schaum abheben, der sich eventuell auf der Marmelade gebildet hat. Nun kannst du die Marmelade bis zum Rand sterile Gläser füllen, den Deckel aufschrauben und die Gläser fünf Minuten lang auf den Kopf stellen. Danach umdrehen und komplett abkühlen lassen.

Zutaten

Menge

700 g	Erdbeeren
300 g	Himbeeren
500 g	Gelierzucker (2:1)
1	Vanilleschote
1/2	Bio-Zitrone