

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 1 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gelierzucker	½ kg
Zitronensaft	4 Esslöffel
Erdbeeren	1 kg
Holunderblüten / Hollerblüten	5 Stk.

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und die Stängel entfernen.

In einem gut gereinigten Topf die Erdbeeren und den Saft einer Zitrone aufkochen lassen. Unter ständigen Rühren leicht sprudelnd kochen lassen bis alle Früchte weich sind.

Alles durch ein Passiersieb (Flotte Lotte) fein pürieren.

In den Topf gießen Gelierzucker 2:1 dazugeben, und die Masse nochmals aufkochen lassen. Nun die Holunderblüten - ohne Stängel - (Geht am einfachsten, wenn man die sauberen Holunderblüten auf einem Teller mit einer Gabel von den Stielen trennt) dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Noch heiß in

- Twist-Off Gläser füllen und etwa 5 bis 10 min. kopfüber stellen oder
- in andere Gläser füllen mit Einsiedehaut nach Beschreibung zudecken und mit einem Gummiband abschließen.

TIP:

- Nur saubere Gläser verwenden – am besten ist es die Gläser vorher in einem geeigneten Topf mit reichlich Wasser und etwas Geschirrspülmittel „auszukochen“ .
- Die leeren Gläser auf ein kaltes, nasses Tuch stellen und die noch sehr heiße Marmelade einfüllen.
- Nach dem Befüllen mit kaltem Wasser abspülen. (Damit das Glas nicht zerbricht, dieses in die Spüle auf ein nasses kaltes Tuch stellen)
- Auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.

Gutes Gelingen wünscht

