

Erdbeermarmelade



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Erdbeeren	1 kg
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung:

Zuerst musst du ca. 5 Marmeladegläser und Deckel heiß abspülen, dann klar nachspülen und abtropfen lassen.

Dann die Erdbeeren waschen und die Stängel entfernen. Die Zitrone auspressen.

Alle Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft in den Kochtopf geben und diese Masse mit dem Stampfer ein wenig bearbeiten, sodass aber noch ein paar Fruchtstücke über bleiben.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen und zügig aufkochen lassen.

Sobald die Marmelade beginnt dicklich zu werden, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Dann musst du testen ob die Marmelade den Geliertest besteht, d.h. ein wenig Marmelade auf eine Untertasse geben, schrägstellen und nachschauen ob diese Marmelade ganz zäh nach unten abläuft. Sobald dies der Fall ist, die Marmelade von Herd nehmen und noch heiß in die Marmeladegläser füllen - bis zum Rand!

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf den Kopf stellen.

Abkühlen lassen und finster und kühl lagern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-848-Erdbeermarmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at