

16.04.2009 - einfache Erdbeeren-Marmelade

Heute gibt es ein klasse Rezept für eine **Erdbeeren-Marmelade**
Das Rezept ist nicht allzu schwer, so dass auch Anfänger gut mit diesem Rezept zurecht kommen sollten!



Zutaten:

- 400 Gramm Erdbeeren
- etwa 350 Gramm Gelierzucker
- 1 Zitrone
- 2 abgekochte Einmachgläser mit Deckel

Zubereitung:

Als erstes presst ihr die Zitrone aus und gebt sie zusammen mit den Erdbeeren in einen Topf. Das Ganze jetzt auf mittlerer Temperatur erhitzen.
Die *Erdbeeren* mit einem Stampfer grob zerkleinern.
Jetzt den *Gelierzucker* zugeben und die Temperatur auf die höchste Stufe stellen.
Unter permanentem Rühren den Topf aufkochen lassen und 5 Minuten

weiterkochen. Dabei solltet ihr gelegentlich den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.

Die noch heiße Marmelade jetzt vom Herd nehmen und bis zum Rand in die vorher abgekochten Einmachgläser füllen. Die Gläser ordentlich verschließen und auf den Kopf drehen.

Die Marmeladengläser nach etwa 5 Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen. Am nächsten Tag könnt ihr die Gläser mit einem schönen Etikett bekleben. Dabei könnt ihr auch direkt die Zutaten und (wichtig!) Herstellungsdatum auf das Etikett schreiben.

Wichtig ist bei der späteren Lagerung, dass ihr die **Erdbeermarmelade** an einem kühlen und dunklen Ort lagert.

Jetzt könnt ihr natürlich weiter experimentieren und in der Zusammensetzung etwas variieren.

Auch ein Schuss Schnaps ist zum Beispiel drin. ;)

Viel Spaß beim Kochen

Barbara Beske

e wünscht euch eure