

Erdbeermarmelade

Grundrezept:

1000 g Erdbeeren
1 Pck. Gelierzucker, 2:1

Variationen:

Mit Pfefferminze
1000 g Erdbeeren
1 Pck. Gelierzucker, 2:1
30 g Pfefferminze, frisch

Mit Vanillezucker
1000 g Erdbeeren
1 Pck. Gelierzucker, 2:1
1 Paket Vanillezucker

Vorbereitung:

Gläser heiß ausspülen
Kelle und Trichter bereitlegen



Was wird noch benötigt?

Großer Topf, Pürrierstab, Brett, Messer, Waage, Gläser, Trichter, Kelle



Zubereitung:

Zuerst die Erdbeeren säubern und vom Grün befreien. Dann in einen großen Topf geben (die Marmelade kocht schnell hoch).

Den Gelierzucker dazugeben.

Je nach Geschmack mit Pfefferminzblätter oder Vanillezucker ergänzen

Jetzt einfach mit einem Pürrierstab alles zerkleinern (wer mag, kann die Früchte auch ganz oder zum Teil, unzerkleinert lassen). Die Masse langsam, bei ständigem Rühren, aufkochen lassen. Mindestens 3 min. bei ständigem Rühren kochen lassen. Jetzt so schnell wie möglich die Marmelade in die Gläser füllen. Deckel drauf schrauben und sofort auf den Kopf stellen.

Das sorgt dafür, dass mögliche Keime, die sich am Deckel befinden abgetötet werden.

Die Anzahl der Portionen hängt von der Größe der Gläser ab. Auch die Zubereitungszeit ist schwierig einzuschätzen, da vieles auch von der Qualität/Sauberkeit der Erdbeeren abhängt. Also lasst euch etwas Zeit. Marmelade braucht Zeit und Liebe.

...auch eine interessante Variante...

1 kg Erdbeeren,
1 kg Gelierzucker, (1:1),
1 Tafel Schokolade, weiße
½ Zitrone

Das selbe Prinzip wie beim Grundrezept. Die Schokolade dafür in feine Stückchen hacken. Die Schokolade schmilzt teilweise, in der fertigen Marmelade sind aber richtige Schokostückchen enthalten. Statt weißer Schokolade kann auch Zartbitterschokolade verwendet werden. Weiterhin kann man statt einer Tafel auch fertige Schokoraschel verwenden.