Erdbeer-Hugo-Marmelade

Ein fruchtig-leckeres Rezept, das man unbedingt ausprobieren sollte: Die Erdbeer-Hugo-Marmelade bringt den Geschmack des Sommers auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Erdbeeren
50 ml	Sekt (Hugo)
1 Spritzer	Limettensaft
250 g	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
Nach Belieben	Minzeblätter
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)

Zubereitung

1. Für Erdbeer-Hugo-Marmelade die Erdbeeren putzen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Mit dem Limettensaft, Hugo und Gelierzucker in einem Topf vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Minzblättchen waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

3. Die Erdbeermasse mit dem Stabmixer fein pürieren und zum Kochen bringen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen. Das Vanillemark mit den Minzblättchen zu den Erdbeeren geben und gut verrühren.

4. Nach erfolgreicher Gelierprobe (etwas Marmelade auf einen kleinen Teller geben und in den Kühlschrank stellen), die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort fest verschließen.

5. Die Gläser ca. 5 Minuten kopfüber stellen, dann umdrehen und auf dem Boden stehend komplett auskühlen lassen. Bis zum Servieren an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Tipp

Die Erdbeer-Hugo-Marmelade schmeckt wunderbar auf frischen Croissants.