

Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade

Die Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade mit süßen Erdbeeren vom Garten schmeckt selbst gemacht am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
15 Stk.	Holunderblüten
1 TL	Zitronensäure
1 Stk.	Zitrone
500 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade** zuzubereiten, folge diesen einfachen Schritten: Wasche die Erdbeeren, entferne den Strunk und viertele sie. Gib sie in einen Topf. Zupfe die Holunderblüten mit einer Gabel von den Dolden und gib sie zu den Erdbeeren.
2. Füge den Saft einer Zitrone, die Zitronensäure und den Gelierzucker hinzu. Vermische alle Zutaten gut miteinander. Decke den Topf ab und stelle ihn für mindestens 5 Stunden kühl, damit die Zutaten gut durchziehen können.
3. Püriere die Erdbeer-Masse mit einem Mixstab und bringe sie zum Kochen. Lasse sie für 5-7 Minuten sprudelnd kochen, Gelierprobe machen. Fülle die Marmelade sofort in vorbereitete, saubere Gläser. Verschließe die Gläser gut und lagere sie an einem kühlen, dunklen Ort. So hast du lange Freude an deiner köstlichen Erdbeermarmelade mit Holunderblüten.

Tipp

Die sauberen Einmach-Gläser vor dem Befüllen mit kochend, heißem Wasser spülen. Für die

angegebene Menge werden 5 Gläser zu 200 ml benötigt.