Erdbeerenmarmelade

Die klassische, traditionelle Erdbeerenmarmelade wird in diesem Rezept mit Johannisbeerensaft verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
100 ml	Johannisbeersaft
500 g	Gelierzucker (Verhältnis 2:1)
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Als erstes die Einmachgläser mit kochendem Wasser sterilisieren damit die Erdbeerenmarmelade auch haltbar bleibt.

2. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in kleine Stücke schneiden. Sämtliche Zutaten in einem großen Kochtopf geben und aufkochen. Darauf achten ständig zu Rühren. Abschließend eine Gelierprobe machen. Die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp