

Erdbeermarmelade mit dem Thermomix

Die selbstgemachte Erdbeermarmelade mit dem Thermomix lässt sich ganz unkompliziert zubereiten. Frische Erdbeeren und ein Hauch Vanille sorgen für ein süßes aromatisches Ergebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

800 g Erdbeeren
400 g Gelierzucker (2:1)
1 EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für die **Erdbeermarmelade mit dem Thermomix** die [Erdbeeren](#) gründlich waschen, putzen und in den Mixtopf geben. Die Früchte 25 Sekunden auf Stufe 5 fein pürieren. Anschließend Gelierzucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt hinzufügen und alles 10 Sekunden auf Stufe 4 vermischen. Die Marmeladen-Masse danach 10 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 kochen lassen.
2. Währenddessen die Schraubgläser gründlich reinigen und mit heißem Wasser ausspülen. Die fertige Erdbeermarmelade sofort heiß in die vorbereiteten, sterilen Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser auskühlen lassen und anschließend kühl lagern.

Tipp