

Erdbeermarmelade mit frischer Minze

Die selbstgemachte Erdbeermarmelade mit frischer Minze schmeckt auf das Butterbrot oder zum Naturjoghurt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
500 g	Gelierzucker (2:1)
2 EL	Frischen Zitronensaft
4 Blätter	Minze
6 Stk.	Einmachgläser (a' 200-230 ml)

Zubereitung

1. Die **Erdbeermarmelade mit frischer Minze** selbstgemacht, schmeckt einfach am besten. Dazu die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Gelierzucker, und frischen Zitronensaft in einen Topf geben, vermengen und zirka 1 Stunde ziehen lassen.
2. Jetzt die Erdbeeren zum Kochen bringen und bei geringer Hitze etwa 4-5 Minuten kochen lassen. Die Minzeblätter fein zerhacken und zugeben. Die Marmelade mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. In sterile Gläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

Unsere Empfehlung

Einmachgläser mit
Schraubdeckel 230 ml

[hier bestellen](#)



Tipp