

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	<u>Erdbeeren</u>
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 Einmachhgläser mit Schraubdeckel 230 ml hier bestellen





Tipp