Erdbeermarmelade mit Johannisbeersaft

Die Erdbeermarmelade mit Johannisbeersaft schmeckt unwiderstehlich zu frischen, heißen Croissants oder Brot. Mit diesem Rezept ist auch im Winter Beerensaison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

800 g	Erdbeeren
100 ml	Johannisbeersaft (schwarz)
500 g	Zucker
1 Packung	Gelierfix (Verhältnis 2:1)
2 EL	Orangensaft

Zubereitung

1. Am Beginn für die **Erdbeermarmelade mit Johannisbeersaft** die Marmeladengläser gründlich mit heißem Wasser ausspülen.

2. Anschließend die Erdbeeren verlesen, waschen, putzen und trockentupfen oder abtropfen lassen.

3. Erdbeeren, Johannisbeersaft, Orangensaft, Zucker und Gelierfix in einen großen Topf geben. Unter pausenlosem Rühren aufkochen und zumindest 3 Minuten kochen lassen. Danach gegebenenfalls abschäumen.

4. Die heiße Erdbeermarmelade sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und sehr gut verschließen. Danach die Gläser wenden und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp

Erdbeeren sind sehr kalorienarm und beliebt bei Jung und Alt. Die Erdbeermarmelade mit Johannisbeersaft hält etwa 12 Monate.