

Erdbeermarmelade mit Sherry

Konfitüren sind so unterschiedlich, wie kaum eine andere Süßspeise. Mit diesem Rezept zaubern Sie Erdbeermarmelade mit Sherry, nicht unbedingt für Kinder geeignet, aber lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 kg	Erdbeeren
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
6 cl	Sherry
200 g	Schokolade ((weiße Blockschokolade))

Zubereitung

1. Fruchtige Erdbeermarmelade mit Sherry schmeckt am besten mit frischen, geschmacksintensiven Erdbeeren. Diese zuerst waschen und das Grün entfernen. Danach in einem mittelgroßen Kochtopf die Erdbeeren mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten. In dieses Mus nun den Gelierzucker einrühren und das Ganze aufkochen lassen. Ungefähr 3 - 4 Minuten köcheln lassen.
2. Während die Marmelade einkocht die Schokolade fein raspeln und in einer kleinen Schüssel zur Seite stellen.
3. Mittels einer Gelierprobe ausprobieren, ob die Marmelade auch später keine Suppe wird. Dazu mit einem kleinen Löffel einen Klecks der Marmelade auf einen Teller geben und schauen, wie lange es dauert, bis dies fest wird. Geht es relativ schnell, dann ist die Marmelade gut, wenn es noch länger flüssig bleibt, dann muss die Marmelade noch ein wenig köcheln und es später noch mal probieren.
4. Ist alles gut, den Sherry unter die Marmelade rühren und sofort von der Kochstelle nehmen. Nun die Schokolade hinzugeben, vorsichtig umrühren und sofort in die heiß ausgewaschenen und abgetrockneten Gläser füllen. Ungefähr 5 Minuten müssen die Gläser dann auf den Kopf gestellt werden.

Tipp

Die Erdbeermarmelade mit Sherry mit Datum versehen, dann weiß man immer, welche als Erstes auf den Tisch muss. Da diese Sorte aber so lecker ist, wird eh nie viel davon übrig bleiben!