

Erdbeermarmelade

Erdbeermarmelade – jeder liebt sie und mit diesem Rezept lässt sie sich ganz einfach selbst herstellen. Ganz nach eigenem Geschmack und ganz ohne künstliche Konservierungsstoffe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Erdbeeren (frisch)
500 g	Gelierzucker (2:1)
0.5 Stk.	Bio-Zitronen

Zubereitung

1. Für die **Erdbeermarmelade** als Erstes die Erdbeeren von den Stielen befreien und gründlich waschen. Danach sorgfältig abtropfen lassen in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Erdbeeren dann mit Zucker bestreuen, Saft aus der Zitrone in die Schüssel pressen, dabei aufpassen, dass keine Kerne in die Schüssel gelangen. Die Schüssel nun abdecken und für dreißig Minuten beiseite stellen.
2. Die Früchte danach in einen Topf geben und den Topf erhitzen. Die Erdbeeren für etwa drei Minuten bei starker Hitze kochen lassen, dabei sehr oft umrühren. Den Topf dann vom Herd nehmen und die Erdbeeren mit einem Stabmixer je nach Belieben fein pürieren. Den Topf nochmals auf den Herd stellen, alles erneut kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. Nun die Einmachgläser heiß ausspülen und die heiße Konfitüre einfüllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Die Gläser langsam abkühlen lassen

Tipp

Erdbeermarmelade schmeckt einfach traumhaft auf frischem Brot oder Brötchen. Das Rezept lässt sich auch beliebig verändern. Beispielsweise lassen sich andere Früchte, wie Aprikosen oder Himbeeren mitkochen. Ganz nach Belieben und vorrätigen Früchten lässt sich die Marmelade

zubereiten, der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.