Erdbeermarmelade

Zutaten für 8 Gläser Erdbeermarmelade:

- 1,5 kg Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 3:1

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

So kochst du eine einfache Erdbeermarmelade

1. Wasche zuerst vorsichtig die Erdbeeren, indem du sie in eine Schüssel mit Wasser gibst. Erdbeeren sollten nie unter fließendes Wasser gehalten werden, da sonst ihre Oberfläche beschädigt und dabei das köstliche Aroma verloren gehen könnten.
2. Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in kleine Stücke.
3. Gib die kleingeschnittenen Erdbeeren in einen großen Topf und presse den Zitronensaft dazu.
4. Füge außerdem den Gelierzucker hinzu und rühre alles gut um.
5. Bereite deine Marmeladengläser vor, indem du sie heiß ausspülst. Saubere Gläser sind das A und O beim Marmelade kochen. Die Anzahl der benötigten Gläser hängt von der Größe ab - dieses Rezept ergibt etwa 8 Gläser á 250 ml. Dafür eignen sich beispielsweise diese Einmachgläser*
6. Püriere die Erdbeermischung so fein, wie du sie gern haben möchtest und bringe sie zum Kochen.

7. Nach etwa 4 Minuten sprudelndem Köcheln sollte deine Erdbeermarmelade fertig sein. Du kannst das ganz einfach durch die Gelierprobe überprüfen. Gib dazu etwas Marmelade auf einen kleinen Teller und halte diesen leicht schräg. Wird die Marmelade dabei fest, so ist sie fertig.

8. Fülle die Erdbeermarmelade noch heiß in deine Gläser und verschließe sie fest.

Einfache Erdbeermarmelade aus dem Thermomix

1. Gib die gewaschenen und geputzten Erdbeeren mit dem ausgepressten Zitronensaft und dem Gelierzucker in den Mixtopf.
2. Püriere sie 15 Sekunden auf Stufe 4 und lass sie dann 12 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen. (Die Zeit ist hier im Vergleich zum Kochtopf länger, da die Marmelade nicht von Anfang an kocht.)
3. Fülle die noch heiße Marmelade in saubere Gläser und verschließe sie sofort gut.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.