

MARMELADEN-GELEES-CHUTNEYS

Leckere Erdbeermarmelade

... pack den Sommer ins Glas♥



Rezept Erdbeermarmelade mit kleinen Fruchtstückchen - ergibt 4 Gläser je nach Größe

- 1 kg Erdbeeren, gewaschen und geputzt
 - Saft einer halben Zitrone
 - 500 g Gelierzucker 2:1
1. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen
 2. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, die andere Hälfte klein schneiden
 3. Die Beeren mit dem Gelierzucker in einem großen Topf verrühren und mindesten 3 Stunden ziehen lassen. Noch besser länger ziehen lassen. Viel besser über Nacht! Das kommt auf Eure Geduld an 😊
 4. Dann alles aufkochen. Wenn es richtig brodelt im Topf, beginnt die eigentliche Kochzeit. Ab jetzt 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
 5. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL der Marmelade auf den erkalteten Teller gibt
 6. Wenn die Erdbeermarmelade fest genug ist, randvoll in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Wenn nicht, noch 1-2 Min. länger kochen. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und das Gelee ist länger haltbar

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen ♥