REZEPT FÜR MEINE ERSTE ERDBEERMARMELADE

MEINE ERSTE ERDBEERMARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 13 Gläser à ca. 140 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,5 kg Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone

3827

ZUBEREITUNG

1. Bevor es los geht: Alles muss ganz sauber sein, damit die Marmelade lange haltbar ist. Hände gut waschen und Gläser, Deckel und andere Utensilien auskochen oder sehr heiß abwaschen. Einen kleinen Teller in den Kühlschrank stellen, den brauchst du nachher für die Gelierprobe.

2. Die Erdbeeren unter kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und Stiele entfernen. Dann erst 1,5 kg abwiegen.

3. Ab in den Topf: Erdbeeren in einen hohen Topf geben und grob pürieren. Mit dem Gelierzucker und Zitronensaft verrühren. Der Topf sollte nur zur Hälfte gefüllt sein, damit nachher nichts überkocht.

4. Rühren, rühren und rühren: Unter ständigem Rühren nun die Masse zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vorsichtig: Es kann spritzen! Hier muss ein Erwachsener dabei sein.

5. Gelierprobe: Ein wenig der heißen Marmelade auf den kalt gestellten Teller tropfen. Wird die Marmelade fest, ist sie fertig und kann abgefüllt werden.

6. Abfüllen und beschriften: Vorsicht, heiß! Die Marmelade mithilfe eines Trichters in die Gläser einfüllen, Deckel fest verschrauben und Marmelade abkühlen lassen. Beschriftete Etiketten können auf die abgekühlten Gläser aufgeklebt werden.

Tipp:

Noch mehr Infos und Ideen, wie du die Erdbeeren in der Marmelade auch lecker mit anderen Früchten oder Gewürzen kombinieren kannst, findest du in unserem tollem Rezept- und Malbuch "Meine erste Marmelade".