



Frisch und FRUCHTIG

Unser Rezept für Erdbeermarmelade

Wir verraten dir das Geheimnis für super-fruchtige Erdbeermarmelade: weniger Zucker, mehr Frucht, ein Spritzer Zitrone und als besonderes Highlight das Mark einer Vanilleschote.

DAZU BRAUCHST DU

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 1 Vanillestange
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 6 Marmeladengläser à 250 ml
- 1 Topf
- 1 Pürierstab

UNSER TIPP

Unser klassisches Rezept kannst du mit einem Schuss Prosecco, Johannisbeeren oder rosa Pfeffer verfeinern.

UND SO GEHT'S

1. Die Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und im Topf erwärmen.
2. Mit einem Pürierstab zerkleinern, bis ein feiner Brei entsteht.
3. Den Gelierzucker hinzufügen und umrühren.
4. Vanilleschote aufschneiden und das Mark zur Erdbeer-Zucker-Masse geben.
5. Den Zitronensaft ebenfalls dazu geben.
6. Die Fruchtmasse aufkochen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Für circa fünf Minuten weiter sprudelnd kochen, bis die Masse anfängt sämig zu werden. Wenn du nicht sicher bist, ob die Marmelade schon fertig ist, tropfe einen Teelöffel der Masse auf einen Teller. Geliert sie, ist die Marmelade fertig.
7. Die Marmelade in die zuvor abgekochten Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf drehen. Nach zehn Minuten wieder umdrehen und abkühlen lassen.

