

Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade

Zutaten für 6 Gläser Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade

- 500 g Erdbeeren
- 10 [Dolden](#) Holunderblüten
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 500 g Gelierzucker 2:1



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 4 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 19 Minuten
Ruhezeit:	24-48 Stunden

Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade selber machen

1. Pflücke zuerst ungefähr 10 stark blühende Holunderdolden. Das machst du am besten an einem sonnigen Tag zur Mittagszeit, um das volle Aroma einzufangen.
2. Schüttele mögliches Ungeziefer ab und gib die Holunderblüten mit einem Liter Wasser und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone in einen Topf. Verschließe ihn mit dem Deckel und lasse den Holunder für 24 Stunden darin ziehen.
3. Wenn es dann an das Marmelade-Kochen geht, wäschst du deine Erdbeeren in einer Schüssel Wasser ab. Entferne das Grün und schneide sie in kleine Stücke.
4. Seihe das Holunderwasser ab und miss 400 ml ab.
5. Gib die 400 ml Holundersaft mit den Erdbeeren in einen Topf und püriere beides fein.

6. Mische den Gelierzucker unter, bring die Marmelade zum Kochen und lass sie 4 Minuten sprudelnd köcheln.

7. Fülle sie dann heiß in deine Marmeladengläser. Da ich Marmelade so gern verschenke, nehme ich gern diese [mittelgroßen Marmeladengläser*](#).

8. Gib einige Holunderblüten auf deine Erdbeermarmelade, bevor du sie sofort verschließt. Drehe deine Marmeladengläser in der nächsten halben Stunde ab und zu um, damit sich die Holunderblüten verteilen.

Tipp: Aus dem restlichen Holunderblütensaft kannst du einen erfrischenden [Holunderblütensirup](#) kochen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

