



Erdbeermarmelade mit Kokosmilch

Zutaten für 8 Gläser

- 1 kg Erdbeeren
- 600 g Rohrohrzucker (oder weißer Zucker)
- 250 ml [Kokosmilch](#)
- 100 g Kokosraspel
- 1 Zitrone (unbehandelt)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Erdbeer-Kokosmarmelade selber machen - so geht's

1. Wasche die Erdbeeren in einer Schüssel Wasser (nicht unter fließendem Wasser!), entferne das Grün und schneide sie in kleine Stücke.
2. Gib die Erdbeerwürfel in einen Topf und mische die mit dem Rohrzucker, dem Zitronensaft und den Zitronenschalen.
3. Stelle den Topf in den Kühlschrank und lass die Erdbeer-Masse für 2 Stunden ziehen.
4. Entferne dann die Zitronenschalen und püriere den Rest so fein, wie du ihn gern hättest.
5. Bring die Masse zum Kochen und lass sie für 20 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um.
6. Gib dann die Kokosmilch hinzu und lass sie für weitere 10 Minuten mitköcheln.
7. Wenn deine Gelierprobe gelingt, rührst du die Kokosraspel unter und verteilst die heiße Marmelade auf deine Gläser und verschließt sie sofort. Früher wurden Marmeladengläser dann immer für einige Minuten auf den Kopf gestellt. Dies ist nach den neusten Empfehlungen nicht mehr notwendig, da sich sonst Weichmacher im Deckel lösen könnten. Das Vakuum in deinem Marmeladenglas entsteht auch so, wenn du es nach dem Einfüllen der heißen Masse sofort verschließt.

Die Erdbeer-Kokos-Marmelade geliert in diesem Rezept durch die zugefügte Zitronenschale. Diese enthält Pektin und unterstützt diesen Vorgang.



Wenn du auf Nummer sicher gehen möchtest, kannst du die Erdbeer-Kokos-Marmelade aber natürlich auch mit Gelierzucker zubereiten. Mische dafür einfach die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und der Kokosmilch und füge die entsprechende Menge Gelierzucker hinzu. Verfahre dann nach Packungsanleitung rühre zum Schluss die Kokosraspel unter.



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