

Erdbeermarmelade mit Kokosmilch



kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für eine himmlische Erdbeermarmelade mit Kokosmilch und Kokosraspeln – ein exotischer Fruchtgenuss für das Frühstücksbrotchen

Du liebst Erdbeermarmelade und bist auf der Suche nach etwas Abwechslung für den Klassiker? Dann probiere doch mal diese exotische Variante mit Kokosmilch, die auf der Zunge zergeht. Ich zeige dir eine Variante, wie du sie ohne Gelierzucker zubereiten kannst.

• Du brauchst:

- 1 kg Erdbeeren
- 600 g Rohrzucker (weißer geht auch)
- 250 ml Kokosmilch
- 100 g Kokosraspel
- 1 Zitrone

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.

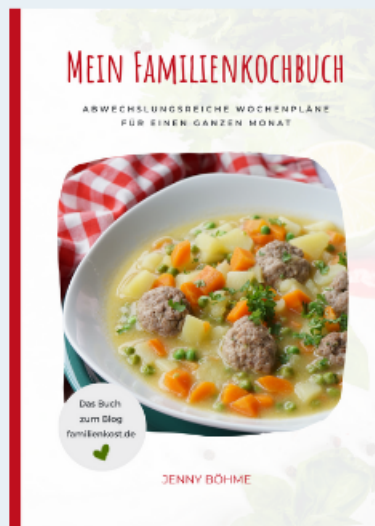
Die Erdbeer-Kokos-Marmelade geliert in diesem Rezept durch die zugefügte Zitronenschale. Diese enthält Pektin und unterstützt diesen Vorgang.

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Lust auf weitere [Erdbeere Rezepte?](#)