

Erdbeermarmelade aus dem Thermomix

Zutaten für 5 Gläser

- 500 g Erdbeeren
- 10 g Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker 2:1



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 21 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 31 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren. Entferne das Grün. Gib sie mit dem Zitronensaft in den Mixtopf. Püriere sie **10 Sek. / Stufe 4**.
2. Gib den Gelierzucker dazu und setze den Spritzschutz auf. Koche die Marmelade **20 Minuten / Stufe 2 / 100 Grad**.
3. Püriere die Erdbeermarmelade erneut für 10 Sekunden auf Stufe 5. Fülle sie heiß in saubere Marmeladengläser und schraube sie zu.

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

