



Erdbeermarmelade selber machen – Lieblingsrezept

Zutaten für 8 Gläser

- 1,5 kg Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 3:1



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren. Entferne das Grün und schneide sie in kleine Stücke.
2. Gib die kleingeschnittenen Erdbeeren in einen großen Topf. Presse den Zitronensaft dazu und rühre den Gelierzucker unter. Püriere die Erdbeermischung.
3. Koche die Marmelade auf und lass sie 4 Minuten sprudelnd köcheln. Mach dann die Gelierprobe: Gib dazu etwas Marmelade auf einen kleinen Teller, halte ihn schräg. Beim Verlaufen sollte die Marmelade fest werden. Fülle die Erdbeermarmelade noch heiß in Gläser und verschließe sie fest.

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

