

Noras Erdbeermarmelade

Hier zeigt dir Hansi Heldenschwein wie man auch ohne frische Erdbeeren eine leckere Erdbeermarmelade kocht.



Zubereitungszeit: 25 Min. Ruhezeit: Mind. 3 Std.

Zutaten für 5 Gläser à 230 g:

1000 g TK-Erdbeeren

(ungezuckert)

500 g Gelierzucker 2:1

½ Zitrone

Zubereitung:

1. Die tiefgekühlten Erdbeeren auftauen und in eine Schüssel geben.

2. Nun die Erdbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Wer seine Marmelade gerne mit Fruchtstückchen isst, püriert nicht alle Erdbeeren vollständig.

3. Den Gelierzucker zu dem Püree geben und verrühren.

4. Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker mindestens drei Stunden ziehen lassen. In der Zeit die Marmeladengläser mit kochendem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

5. Nun die Erdbeermasse in einen Kochtopf geben. Als nächstes den Saft einer halben Zitrone hinzupressen und verrühren.

6. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Erdbeermasse 4 Minuten kräftig kochen lassen. Dabei weiterhin umrühren.

7. Die heiße Erdbeermarmelade sofort in die ausgespülten Gläser geben bis sie randvoll gefüllt sind. Dann die Gläser mit den Deckeln verschließen und mindestens 5 Minuten auf den Kopf stellen. Gläser wieder umdrehen und abkühlen lassen.