

# ERDBEERMARMELADE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 8 Gläser

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



## 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.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

