Rezept

Erdbeermarmelade mit Vanille

Ein Rezept von Erdbeermarmelade mit Vanille, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 kg** schöne reife Erdbeeren
- **1 Stück** Vanilleschote
- **1** Apfel (z. B. Elstar)
- **500 g** Gelierzucker 2:1
- **1** Bio-Orange
- **2 EL** Orangenlikör (z. B. Grand Marnier, ersatzweise Orangensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (je ca. ¼ L Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen, größere Früchte halbieren. Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker und der Vanilleschote in einem Topf mischen und zugedeckt 12 Std. – am besten über Nacht – ziehen lassen.

2. Am Zubereitungstag die Gläser und Deckel heiß ausspülen und zum Abtropfen umgedreht auf ein sauberes Geschirrtuch stellen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen, beides zu den Erdbeeren geben. Die Vanilleschote entfernen. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen, fein reiben und unter die Erdbeeren mischen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die Gelierprobe machen: Wenn die Marmelade geliert, den Likör unterrühren.

3. Die Marmelade in einen hitzebeständigen Messbecher füllen, in die Gläser gießen und diese fest verschließen. Die Marmelade ca. 20 Min. auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. Dann die Gläser umdrehen und die Marmelade vollständig auskühlen lassen. An einem kühlen Ort aufbewahren – dann ist die Erdbeermarmelade ca. 1 Jahr haltbar.