

Rezept

Erdbeermarmelade

Ein Rezept von Erdbeermarmelade, am 07.11.2024

Zutaten

500 g reife, aromatische Erdbeeren

250 g Gelierzucker (2:1)

1 unbehandelte Zitrone

2 Vanilleschoten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À CA. 450 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Erdbeeren und Gelierzucker mischen und 15-20 Min. mit dem Handrührgerät durchmischen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
-
- 2.** Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unterrühren. Die Gläser heiß ausspülen, mit Marmelade füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahrt ist sie 2-3 Wochen haltbar.