

Rezept

Erdbeermarmelade mit Passionsfrucht

Ein Rezept von Erdbeermarmelade mit Passionsfrucht, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 300 g frische Erdbeeren (geputzt gewogen) | 1 Vanilleschote (optional) |
| 300 g Passionsfruchtpüree (frisch oder TK) | 600 g Gelierzucker 1:1 |
| Twist-off-Gläser (sterilisiert) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 3/4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Erdbeeren kalt abbrausen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Vanilleschote (optional) längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides zusammen mit dem kernlosen Passionsfruchtpüree in einen großen Topf geben und glatt pürieren. (TK-Passionsfruchtpüree ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe bekommt man in z.B. bei Hamberger, Metro oder Bosfood.)
2. Gelierzucker zum Fruchtpüree geben und alles unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. In der letzten Minuten den Schaum mit einer Schöpfkelle abnehmen (dieser schmeckt gut z.B. in Jogurt gerührt).
3. Eine Gelierprobe machen: Ein wenig heiße Marmelade auf einen kalten Teller tropfen, wird der Tropfen binnen weniger Sekunden fest, kann abgefüllt werden, sonst noch ein wenig weiterkochen. Die Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen, vollständig auskühlen lassen und am besten dunkel aufbewahren.
4. Tipp: Natürlich lässt sich diese Marmelade auch in anderen Mengen zubereiten. Wer mit Gelierzucker 1:1 arbeitet, der kann ganz einfach nach der Formel 1 Teil pürierte Frucht (für einen ausgeprägtes Passionsfruchtgeschmack je zur Hälfte Erdbeeren und Passionsfrucht, für eine mildere Säure genug auch 3/4 Erbeeren zu 1/4 Passionsfrucht) plus 1 Teil Gelierzucker vorgehen. Ein wenig ausgekratztes Vanillemark ist optional.