

# ERDBEERMARMELADE – DER SOMMER IM GLAS AUS 3 ZUTATEN

Kochzeit: 3-4 Minuten | 6 Gläser à 200ml



Selbstgemachte Erdbeermarmelade schmeckt einfach nur köstlich. Sie ist das ganze Jahr haltbar und somit zu jeder Jahreszeit ein wahrer Genuss. Zudem ist sie einfach mit besten Zutaten zuzubereiten.

## Schritt 1

Gläser und Deckel in einem Topf mit Wasser für einige Minuten auskochen.

Erdbeeren in eine Schüssel mit Wasser geben und waschen. Anschließend säubern und den grünen Strunk entfernen. Danach vierteln oder achteln, je nachdem wie groß man die Stückchen in der Marmelade haben möchte. Man kann auch 1/3 der Erdbeeren pürieren, für eine dickere Konsistenz.

## Schritt 2

Erdbeeren in einen großen [Topf\\*](#) geben und den Gelierzucker hinzufügen. Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und das Mark ebenfalls in den Topf geben. Das Ganze auf dem Herd vorsichtig unter Rühren aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Anschließend eine Gelierprobe machen, indem etwas Marmelade auf einen Teller gegeben und in den Kühlschrank gestellt wird. Wird die Marmelade fest, wenn sie erkaltet ist weiß man, dass auch die Marmelade im Glas nach dem Auskühlen eine feste Konsistenz bekommen wird und der Geliervorgang funktioniert.

## Schritt 3

Die noch heiße Marmelade mithilfe eines Trichters in die Gläser füllen. Darauf achten, dass Saft und Fruchtfleisch gleichmäßig auf alle Gläser verteilt werden und diese gut gefüllt sind. Gläser sofort verschrauben und für mindestens 10 Minuten auf den Kopf drehen und abkühlen lassen (das auf den Kopf stellen kann man sich sparen, wenn man die Gläser vorher gut ausgekocht hat). Fertig ist die leckere Erdbeermarmelade. Guten Appetit!

Am besten schmeckt selbstgemachte Marmelade ja auf [selbstgebackenen Brötchen](#) - so kann jeder Tag gut starten!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch

bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Pfannen und Töpfe\*:

### Tipps

Wird 1/3 der Erdbeeren während der Zubereitung püriert, entsteht eine etwas dickere Marmelade.

Die ausgekrazte Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern in ein Schraubglas geben und Zucker hinzufügen, für selbstgemachten Vanillezucker.

Ist die Gelierprobe im Kühlschrank nicht fest geworden, Marmelade einfach nochmal aufkochen und Pektin hinzufügen

### Rezept für 6 x 200ml Gläser:

- 1kg frische Erdbeeren
- 500g 2:1 Gelierzucker (ich habe hier Gelierzucker extra für Erdbeermarmelade verwendet)
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)

Gläser und Deckel vorher mit kochendem Wasser ausspülen!

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 36

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## Mein Backbuch\*: