Erdbeermarmelade selber machen.

40 Min. Arbeitszeit | **160Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für ca. 1,5 kg Konfitüre:

- 6 **Gläser mit Deckel à 250 ml**
- 1 kg **frische Erdbeeren**
- 0,5 **Vanilleschote (z.B. Puda)**
- 500 g **Gelierzucker 2:1**

Zubereitung:

1. Damit die Konfitüre lange hält, solltest du die **Gläser sterilisieren:** Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Gläser und abgeschraubte Deckel hineingeben und ca. 5 Min. abkochen. Mit einer Küchenzange aus dem Wasser nehmen und mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Küchenhandtuch trocknen lassen. Hautkontakt mit dem Inneren oder dem Rand unbedingt vermeiden!

   Tipp: Streng genommen sagt man nicht Erdbeermarmelade, sondern Erdbeerkonfitüre. Marmelade im Handel besteht grundsätzlich nur aus Zitrusfrüchten, die unter Zusatz von Wasser und Zuckerarten hergestellt werden.

2. **Erdbeeren vorbereiten:** Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen, die ungeputzten Erdbeeren kurz hineingeben und dann in einem Sieb abtropfen lassen. Den grünen Stielansatz sowie eventuell alle bräunlichen oder matschigen Stellen abschneiden.

   Tipp: Die Hälfte der Erdbeeren kannst du zum Beispiel durch Rhabarber-Stücke austauschen. Dann noch zusätzlich mit Agavendicksaft abschmecken.

PENNY.

Erdbeermarmelade selber machen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

3. Beeren klein schneiden und in einen Topf geben.

4. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote zu den Erdbeeren geben.

5. Gelierzucker unterrühren.

6. Fruchtmasse erhitzen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Tipp: Es könnte sich Schaum absetzen. Den kannst du einfach abschöpfen und entsorgen.

7. **Gelierprobe:** Mit einem kalten Löffel etwas Konfitüre aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Falls sie nicht geliert, noch etwas weiter kochen lassen.

8. Die Vanilleschote entfernen.

   Tipp: Wenn du keine Stückchen in der Konfitüre magst, dann kannst du die Erdbeeren jetzt einfach pürieren.

9. Die Konfitüre noch heiß in die sterilisierten Gläser füllen und sofort verschließen.

   Tipp: Verwendest du einen Trichter oder eine Kelle, sollten auch diese mit kochendem Wasser sterilisiert worden sein.

10. Gläser auf den Deckel stellen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Gläser wieder umdrehen und komplett abkühlen lassen - so hält sich die Konfitüre mindestens ein halbes Jahr. Tipp: Serviere die Erdbeermarmelade auf einem Brötchen mit etwas Butter.

PENNY.