



Erdbeermarmelade

1 kg Erdbeeren, 1 Päckchen Zitronensäure, 500 g Gelierzucker 2:1

ergibt 4 - 5 Gläser Marmelade

Gläser heiß abwaschen. Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, grünen Stängelansatz entfernen, Früchte würfeln und ein Kilogramm abwiegen.

Alle Zutaten (Erdbeeren, Zitronensäure, Gelierzucker) in einem hohen, weiten Topf verrühren und langsam unter stetigem Rühren aufkochen lassen.

Wenn die Marmelade sprudelnd kocht, mindestens drei Minuten unter Rühren sprudelnd weiterkochen.

Die Gläser auf ein nasses Geschirrtuch stellen, damit sie beim Einfüllen der heißen Fruchtmasse nicht zerspringen.

Die heiße Marmelade vorsichtig mit einer kleinen Schöpfkelle und einem großen Trichter (damit der Glasrand sauber bleibt) randvoll in die Schraubgläser (Twist-off-Gläser) füllen und fest verschließen.

Die Gläser etwa fünf Minuten auf den Deckel stellen. Bei stückigen Marmeladen die Gläser während des Abkühlens immer wieder umdrehen, damit sich die Fruchtstückchen gleichmäßig verteilen.

Inhalt und Datum auf die Etiketten schreiben und auf die Gläser kleben.

Am besten natürlich mit frischen Erdbeeren vom Erdbeerparadies Krähewinkel...