



## Erdbeermarmelade

### Zutatenliste

etwas mehr als 1 kg Erdbeeren  
1 Päckchen Zitronensäure  
1 kg Gelierzucker oder 500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung

Erdbeeren waschen, trockentupfen und putzen, d.h. die grünen Kelche entfernen. Erdbeeren vierteln. Jetzt 1 kg Früchte abwiegen. Die Erdbeeren in einen Topf geben. Gelierzucker und Zitronensäure hinzufügen und die Zutaten langsam erhitzen.

Derweil die sehr gut gereinigten Marmeladengläser parat stellen. Kleiner Tip: wenn man sie auf ein nasses Geschirrtuch stellt, sinkt die Gefahr, dass sie springen. Alternativ kann man einen Silberlöffel beim Einfüllen in die Gläser stellen.

Sobald die Fruchtmasse warm wird, muss sie ständig gerührt werden, sonst brennt sie an. Gleichmäßig und langsam rühren. Dann drei Minuten sprudelnd kochen lassen und weiter rühren. Man kann feststellen, ob die Masse geliert, indem man einem Holzlöffel eintunkt und dann den Fruchtaufstrich abtropfen lässt. Wird der letzte Tropfen fest, kann die Marmelade abgefüllt werden.

Die Erdbeermarmelade vorsichtig in die Marmeladengläser füllen. Dabei aufpassen, dass der Rand nicht bekleckert wird. Am besten einen Marmeladentrichter benutzen oder sehr vorsichtig mit einer Schöpfkelle arbeiten. Die Gläser ganz voll füllen und den Deckel fest verschrauben. Manche schwören darauf, die Gläser auf den Deckel zu stellen, damit das Vakuum im Glas garantiert gelingt. Bei guten Schraubgläsern ist das aber nicht notwendig und so bleibt der Deckel von innen sauber.