

Zutaten

- 1 kg reife Erdbeere
- 1 kg Einmachzucker 1:1
- 1 Vanillestange
- Saft und Schale von einer Bio Zitrone
- 6-8 Marmeladengläser

Marmelade

Erdbeer-Marmelade

Eine fruchtige Erdbeermalmelade zum Einkochen und Genießen! Dieser Brotaufstrich ist nicht nur der Gewinner sonntags beim Frühstück, sonder eine Verführung an allen Wochentagen.

So wird’s gemacht:

1. Die Marmeladengläser und Deckel im Ofen bei 100 Grad ca. 15-20 Minuten sterilisieren.
2. Erdbeeren vorsichtig waschen und den Strunk entfernen.
3. Je nach Größe der Erdbeeren, diese halbieren oder vierteln.
4. Erdbeeren und Zucker in einen Topf geben.
5. Vanillestange auskratzen und das Mark wie auch die Vanillestange zu den Erdbeeren geben.
6. Die Zitrone gründlich waschen und den Schalenabrieb sowie den Saft in den Topf geben.
7. Die Erdbeeren langsam aufkochen lassen, dabei vorsichtig rühren.
8. Die Marmelade mindesten 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei den entstehenden Schaum entfernen.
9. Anschließend die heiße Marmelade in die heißen Gläser füllen und diese mit dem Deckel fest verschließen.
10. Auskühlen lassen und danach die Gläser gut reinigen.