

April 2012

Kaltgerührte Erdbeermarmelade

REZEPT FÜR 2-3 GLÄSER

WICHTIG:

- es muss äussert sauber gearbeitet werden
- nur die schönsten Früchte sind geeignet
- Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 3 Wochen

VORBEREITUNGEN:

- Gläser sauber auswaschen und auf ein Brett stellen. Mit kochend heissem Wasser füllen, so sind sie nachher steril

MARMELADE:

500g reife, frische Erdbeeren

waschen, gut abtropfen, den Stielansatz entfernen und grob schneiden, in ein Mixgefäss geben

500g Gelierzucker

zufügen, mit dem Mixstab während 5 Min. pürieren, danach 10 - 15 Min. stehen lassen, damit sich der Zucker vollständig löst, nochmals 10 Min. mixen

- In die sauber ausgespülten Gläser füllen und gut verschliessen

TIPP:

- Die Marmelade bleibt eher etwas dünnflüssig, das ist normal.
- Mit Etikette beschriften, Deckel evtl. mit schöner Serviette einmachen – ein ideales Mitbringsel zum Osterbrunch.