

Rezept *aufgeweckt eingeweckt!*

Erdbeermarmelade

Ihr braucht:

- 1kg Erdbeeren Messer
- 500 g 2:1 Gelierzucker Brettchen
- 1 Zitrone Reibe
- ausreichend großer Topf mit Deckel
- Marmeladengläser
- Optional: Pürierstab

Ergibt: 4 bis 5 Gläser Marmelade

1. Wascht die Erdbeeren und die Zitrone.
2. Schneidet die Erdbeeren in kleine Stücke.

***Tipp:** Wenn ihr stückige Marmelade herstellen wollt, solltet ihr sehr kleine einheitlichere Stücke schneiden.*

3. Reibt von der Zitrone die Schale ab.

***Tipp:** Presst gerne auch die Zitrone aus und schüttet den Saft über eure Erdbeeren.*

4. Jetzt kommt alles zusammen in einen Topf und erhitzt den Topf langsam.

Vorsicht: Ihr wollt die Zutaten nicht anbraten, sondern langsam erhitzen, sodass sie Flüssigkeit verlieren. Lasst dafür am besten den Deckel auf dem Topf.

5. Sobald alles warm ist, bringt die Masse für 5 Minuten zum Kochen. Rührt gelegentlich vorsichtig um.
6. Nehmt die Marmelade vom Herd. Wenn ihr sie pürieren wollt, ist jetzt der richtige Zeitpunkt.
7. Füllt eure Marmelade in die Gläser ein.

Vorsicht: Die Marmelade ist wirklich heiß!

8. Dreht nun die Deckel auf die Gläser.
9. Lasst die Marmeladen auskühlen und klebt dann die Aufkleber auf die Gläser.

***Tipp:** Erst die Aufkleber beschriften, dann aufkleben.*

10. Probieren. Hmmm, lecker.

***Tipp 1:** Verfeinert eure Marmelade zum Beispiel mit Vanille, Zimt, Pfeffer, Limettensaft, ...*

***Tipp 2:** Ersetzt einen Teil der Erdbeeren*