

ZUTATEN:

- 500 g Erdbeeren
- 20 g Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker 2:1

Erdbeer-Marmelade

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeeren in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Zitronensaft und Gelierzucker zugeben, 5 Sek./Stufe 4 verrühren.
3. Anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 13 Min./100°C/Stufe 2 kochen.
4. Heiße Marmelade in 3 saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser umfüllen, sofort verschließen und auskühlen lassen. Servieren oder kühl und dunkel aufbewahren.

TIPPS:

1. Gelierprobe: Lege einen kleinen Teller in den Gefrierschrank, bevor du mit der Marmeladenherstellung beginn. Gib einen Teelöffel der gekochten Marmelade auf den kalten Teller, lassen sie abkühlen und drücke sie dann leicht mit einem Finger. Wenn die Marmelade jetzt fest wird, ist sie fertig. Wenn nicht, einfach noch weitere 2 Minuten kochen und den Test wiederholen.
2. In sauberen Gläsern und kühl und dunkel gelagert hält sich die Marmelade mindestens 6 Monate. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.

