

Tim Mälzer | Erdbeer-Marmelade

Zutaten für 1 Liter:

- 1,2 kg kleinere, reife Erdbeeren
- 4 EL Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 400 g Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und gleichmäßig auf 2 Schüsseln verteilen. Die Erdbeeren in der 1. Schüssel mit dem Zucker vermischen und beiseitestellen.

Die Zitrone auspressen. Die Erdbeeren aus der 2. Schüssel im Mixer pürieren und mit dem Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren und unterrühren. Alles unter Rühren aufkochen. Nun alle Früchte zugeben und 2 Minuten kochen.

Die Vanilleschote entfernen. Die Marmelade in 2 heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser à 500 ml füllen, die Deckel aufschrauben und die Gläser umgedreht abkühlen lassen.

Rezept: Tim Mälzer