

## **Erdbeer-Marmelade**

### **Zutaten für etwa 7 Gläser je 200 ml**

1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1 Päckchen Zitronensäure

1000 g Gelierzucker 1:1

### **Vorbereitung:**

Erdbeeren waschen und putzen, dann 1000 g abwiegen.

Diese in kleine Stücke schneiden.

Saubere Gläser für die fertige Marmelade bereitstellen.

### **Zubereitung:**

Früchte und Zitronensäure in einem großen Kochtopf mit dem Gelierzucker gut verrühren.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Sollte sich zu viel Schaum bilden, diesen evt entfernen.

Für eine Gelierprobe einen kleinen Löffel voll Erdbeermarmelade auf einen kleinen kühlen Teller geben und warten, ob sich die Marmelade auch verfestigt. Wenn nicht, noch kurz weiterkochen lassen.

Dann randvoll (am besten mit einer Suppenkelle) in die vorbereiteten Gläser füllen.

Gläser mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und ca. 5 Minuten so auf dem Kopf stehen lassen. Danach wieder umdrehen.

Fertig ist die selbstgemachte Erdbeer-Marmelade!

Zur Lagerung am besten im Kühlschrank oder im Keller aufbewahren.

Angebrochene Gläser auf jeden Fall im Kühlschrank lagern.