



ERDBEERMARMELADE



Die Zutaten und Mengenangaben für etwa 15 Gläser á 300 g:

- 2,5 Kg Erdbeeren
- 2,5 Kg Gelierzucker
- 1 Prise Tonkabohne
- 1 Zitrone (den Abrieb und den Saft)
- 1 Limette (den Abrieb)

Die Zubereitung:

Als erstes waschen wir die Erdbeeren und entfernen die grünen Bereiche und die Blätter. Im nächsten Schritt geben wir die Erdbeeren in einen Topf und fügen den Zitronen- und Limettenabrieb sowie den Zitronensaft hinzu. Nun reiben wir eine Prise Tonkabohne (allerhöchstens eine halbe Bohne, da sehr intensiv) hinein und geben den Gelierzucker hinzu.





Nun kochen wir das Ganze auf und lassen es etwa vier Minuten kochen. Dabei immer mal wieder abschmecken und anschließend fein durchmischen. Fertig!

Jetzt nur noch die heiße (wichtig, damit sich in den Gläsern ein Vakuum bildet) Marmelade in Gläser abfüllen, abkühlen lassen und genießen, bzw. einlagern.

Ich wünsche viel Freude bei der Zubereitung und guten Appetit.

Wie immer würde ich mich über Feedbacks von allen freuen, die dieses Rezept ausprobiert haben.

Ihr Gregor Keck

