

EXTRA  
Rezept-  
karten



# 4 MARMELADEN MIT ERDBEEREN

*Erdbeer-Rhabarber-*  
MARMELADE



*Erdbeer-*  
MARMELADE



*Erdbeer-Kokos-*  
MARMELADE



*Erdbeer-Balsamico-*  
MARMELADE





# 4 MARMELADEN MIT ERDBEEREN

## Erdbeermarmelade

Für 4 – 5 Gläser à 200 ml

**1 kg Erdbeeren** nur kurz abrausen und gut abtropfen lassen. Die Kelchblätter abzupfen und die Früchte in Stückchen schneiden. Mit **500 g Gelierzucker 2:1** in eine Schüssel geben. Zugedeckt an einem kühlen Ort mehrere Stunden Saft ziehen lassen. Am nächsten Tag die Gläser vorbereiten. Die gründlich gespülten Gläser und Deckel heiß ausspülen und zum Abtropfen kopfüber auf ein sauberes Geschirrtuch stellen. Die Erdbeeren mit ihrem Saft in einen großen Topf geben. Den Saft **1 Zitrone** unterrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe 1 TL Marmelade auf einen kalten Teller geben. Geliert die Masse sofort, ist sie fertig. Wenn die Marmelade stark schäumt, den Schaum abnehmen. Er kann die Haltbarkeit etwas verkürzen. Marmelade mit einer Kelle und einem Trichter randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläseränder säubern. Gläser sofort fest verschließen und kopfüber 5 Minuten stehen lassen.

*TIPP: Erdbeermarmelade verliert bei längerer Lagerung leicht die schöne Farbe. Legen Sie die abgekühlten Gläser bis zu 6 Monate ins Gefrierfach. So behält die Marmelade ihre Farbe und schmeckt wie frisch gekocht.*

EINFACH HAUSGEMACHT

## Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Für ca. 4 Gläser à 300 ml

**Erdbeeren** gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Kelche mit einem Messer entfernen, die Früchte vierteln und **700 g** abwiegen. Den **Rhabarber** waschen, die Enden abschneiden und die äußere Haut ggf. abziehen. **300 g** abwiegen. Die Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden. **1 Vanilleschote** halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herausstreichen. Rhabarber, Erdbeeren, Vanilleschote und -mark sowie **600 g Gelierzucker 2:1** in einen großen Topf geben. Unter Rühren langsam aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe etwas Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wenn die Masse sofort zu gelieren beginnt, ist sie fertig und kann in Gläser gefüllt werden. Einen Einfülltrichter auf die heiß ausgespülten Gläser setzen. Die Marmelade einfüllen und die Gläser sofort verschließen. Für 5 Minuten auf den Deckel stellen, dann wieder wenden.

EINFACH HAUSGEMACHT

## Erdbeer-Balsamico-Marmelade

Für ca. 5 Gläser à 220 ml

**Erdbeeren** waschen und abtropfen lassen. Die Kelchblätter und die Stiele entfernen. **900 g** der geputzten Früchte vierteln und in einen großen Topf geben.

**100 ml Aceto balsamico** und **600 g Gelierzucker 2:1** zugeben. Die Zutaten unter Rühren langsam aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe 1 TL Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wenn sie sofort geliert, die Masse direkt bis kurz unter den Rand in die heiß ausgespülten Gläser füllen. Diese verschließen und abkühlen lassen.

*TIPP: Verfeinern Sie ein mit Roastbeef oder Mozzarella belegtes Brot mit einem Klecks Erdbeer-Balsamico-Marmelade – einfach köstlich.*

EINFACH HAUSGEMACHT

## Erdbeer-Kokos-Marmelade

Für ca. 3 Gläser à 380 ml

**Erdbeeren** waschen, abtropfen lassen und die Kelche mit einem Messer entfernen. **800 g** der geputzten Früchte vierteln und in einen großen Topf geben.

**1 Limette** waschen, trockentupfen und die Schale sehr fein abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Beides zusammen mit **200 g cremige Kokosmilch**, **600 g Zucker** und **60 g Gelierfix 2:1** zu den Erdbeeren geben. Die Zutaten unter Rühren langsam aufkochen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe 1 TL Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wenn die Masse sofort geliert, füllt man sie direkt bis kurz unter den Rand in die heiß ausgespülten Gläser. Diese sofort verschließen und abkühlen lassen.

EINFACH HAUSGEMACHT