

## Erdbeermarmelade

### Zutaten:

- 1kg Erdbeeren
- 500g Gelierzucker 2:1 oder 1kg Gelierzucker 1:1
- 1 Bio-Zitrone



### Material:

- Großer Topf mit Deckel
- Marmeladengläser (4-5 Stück)
- Messer
- Brettchen
- Zitronenpresse
- Stabmixer
- Schüssel

### Durchführung:

1. Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen, anschließend gibst Du die Erdbeeren in eine Schüssel und pürierst diese mit dem Stabmixer. Wenn Du Stückchen in deiner Marmelade haben möchtest darfst Du die Erdbeeren nicht komplett pürieren.
2. Das Erdbeerpüree gibst Du nun in den Topf, den Saft von der Zitrone sowie den Gelierzucker schüttest du darüber und rührst alles gut um.
3. Auf kleiner Flamme kochst Du nun deine Marmelade langsam auf, danach sollte sie für weitere 4Minuten köcheln. Dabei musst Du sie regelmäßig rühren, damit sie Dir nicht anbrennt. Wichtig durch den Zucker ist die Marmelade sehr heiß pass auf, dass Du dich nicht verbrennst.
4. Jetzt muss die Marmelade in sehr saubere Gläser (vorher gut spülen und mit klarem Wasser ausspülen) abgefüllt werden. Dabei sollte Dir ein Erwachsener helfen. Wenn die Marmelade in den Gläsern ist, kommt der Deckel drauf und sie werden für mindestens 30 Minuten umgedreht auf den Deckel gestellt.

Kleiner Tipp mit einer Vanillestange im Topf schmeckt die Erdbeermarmelade auch sehr lecker.

Ich wünsche Dir viel Spaß beim Nachmachen.