

Rezept: Erdbeer-Minz Marmelade

Zutaten:

- 1kg Erdbeeren
 - 500g Gelierzucker
 - 1 Zitrone
 - 8 Blätter Minze
- (ergibt ca. 6 Gläser Marmelade)



Material:

- Pürierstab
- Kochtopf
- Zitronenpresse
- Sieb
- Messer
- Schöpfkelle
- 6 leere Marmeladengläser

1



Du benötigst 1 kg Erdbeeren. Du kannst sie draußen pflücken oder einfach im Supermarkt kaufen.



Wasche die Erdbeeren gut und schneide sie dann in kleine Stücke

3



Schütte 500g Gelierzucker in einen Kochtopf

4



Gib die Erdbeeren zum Zucker hinzu.

5



Presse den Saft einer Zitrone

6



Schütte den Zitronensaft zu den Erdbeeren

7



Vermische alles gut miteinander und lasse es 10 Minuten ziehen.

8



Lasse nun die Erdbeeren aufkochen und dann etwa 10 Minuten köcheln.

9



Püriere nun die Erdbeeren. Du musst sie nicht komplett pürieren, so hast du später ein paar Erdbeerstückchen in der Marmelade.

10



Du kannst den Schaum, der entsteht, abschöpfen.

11



Gibt dann die Minzblätter zur Marmelade hinzu und lasse das Ganze noch einmal 5-10 Minuten köcheln. Nimm die Blätter dann wieder heraus.

12



Fülle nun die Gläser mit der Marmelade, stelle sie sofort auf den Kopf und lasse sie so mindestens 5 Minuten stehen.

