

# Rezept Erdbeermarmelade

Da ich kleine Kinder habe und auf dem Land lebe, gehts zur Erdbeersaison immer raus auf die Erdbeer Plantagen und dann werden Erdbeeren Eimerweise selbst gepflückt. Neben den köstlichen frischen Erdbeeren die wir fast jeden Tag vertilgen machen wir dann natürlich neben Erdbeer törtchen und Erdbeer Saft, ein paar Gläser selbsgemachte Erbeermarmelade, das ist so einfach, das meine Kinder das Rezept schon auswendig kennen.

Für die Marmelade brauchen wir auf jeweils **1 Kg Erdbeeren je 1 Kg Gelierzucker**

Früchte waschen,abtropfen lassen und säubern. Mit dem Mixer zerkleinern, die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker vermischen und zum kochen bringen und ständig umrühren, damit der Zucker nicht anbrennt.Die Erdbeermarmelade je nach gewünschter Festigkeit 2-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Schaum ab und zu abschöpfen.

Die Erdbeermarmelade heiss in Gläser füllen und sofort verschliessen. Fertig ist der Wintervorrat an leckerer Erdbeermarmelade. Ein Tipp noch, ich stelle die abgefüllte, heisse Marmelade immer ein paar Minuten auf den Deckel, dann bin ich sicher das keine Keime überleben.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)