

Erdbeerzeit ist Marmeladenzeit. Heute zeigen wir Dir, wie Du eine süße Erdbeermarmelade zuhause zubereiten kannst.

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren □
300 g Zucker
2 EL Zitronensaft □
1 TL Vanilleextrakt

Anleitung:

- Die Erdbeeren gründlich waschen und vom Stielansatz befreien. Anschließend die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
- "Catchcap" auf einen passenden Topf (28cm) legen um Kochspritzer zu verhindern. Denn wer kennt es nicht? Das tut weh und der Herd sieht schlimm aus. Die geschnittenen Erdbeeren in einen großen Topf geben und mit dem Zucker vermischen. Für ca. 30 Minuten ziehen lassen, damit sich der Saft der Erdbeeren mit dem Zucker verbindet.
- Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze erhitzen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die Mischung nicht anbrennt.
- Den Zitronensaft und das Vanilleextrakt hinzufügen und gut umrühren.
- Die Mischung etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind und der Saft eingedickt ist. Dabei weiterhin gelegentlich umrühren.
- Die Erdbeermarmelade pürieren, um eine glatte Konsistenz zu erreichen. Du kannst dabei entscheiden, ob du die Marmelade komplett pürieren möchtest oder noch ein paar Erdbeerstücke sichtbar bleiben sollen.
- Die fertige Erdbeermarmelade in saubere, sterilisierte Gläser füllen und gut verschließen.
- Die Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Dadurch wird ein Vakuum erzeugt, das die Marmelade länger haltbar macht.
- Sobald die Marmelade abgekühlt ist, kannst Du die beschrifteten Etiketten von "Catchcap" (Datum/Sorte) auf den Gläsern anbringen.

□Die Etiketten findest Du hier zum Download!

Welche Marmelade kommt bei Dir morgens aufs Brot? Schreib uns gerne Deine Lieblingsorte in die Kommentare und vergess nicht ein Like&Follow da zu lassen.

#Catchcap #Pfannenspritzschutz #Pfanne #Erdbeermarmelade #Selbstgemacht #Frühstücksglück #Marmeladenliebe #Genussmomente #SüßeVersuchung #LeckerSchmecker #Obstliebe #Rezeptinspiration #Kochenmitliebe #Früchtezauber #LeckerFrühstück #Lieblingsmarmelade #Hausgemacht #GutesausderKüche

Genieße Deine selbstgemachte Erdbeermarmelade. Gutes Gelingen wünscht Team Catchcap

