Erdbeer- & Aprikosenmarmelade

Anleitung Nr. 1804

Schwierigkeitsgrad: Einsteiger

Arbeitszeit: 1 Stunde

Wer mag sie nicht – die **Erbeermarmelade**! Lecker, süß und perfekt auf dem Frühstücksbrötchen. Mit unserem Rezept kreieren Sie den **süßen Brotaufstrich** und können ihn dann noch schön verpacken. Mit Etiketten, passenden Bändern und Schmuckteilen wird Ihr Marmeladenglas zum Hingucker. Eine tolle Idee auch als **Mitbringsel**.







Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren bzw. Aprikosen
- 1 Bio-Zitrone oder Limette
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Evtl. Gewürze/Kräuter oder Spirituose

Vorgehensweise:

Waschen und schneiden Sie die Erdbeeren/Aprikosen in Stücke. Waschen Sie die Zitrone bzw. Limette heiß ab, um eventuelle Rückstände abzuwaschen. Reiben Sie sie trocken und reiben Sie dünn etwas Schale ab. Pressen Sie anschließend die Zitrone/Limette aus.

Geben Sie die Erdbeeren bzw.Aprikosen, Gelierzucker, Zitronen- oder Limettensaft und –schale in einen Topf und lassen Sie alles ca. eine ¾ Stunde ziehen.

Nun lassen Sie alles aufkochen und schöpfen dabei den dabei entstehenden Schaum ab. Lassen Sie die Marmelade ca. 3-5 Minuten köcheln. Eine Gelierprobe machen.

Tipp: Sie können Ihre Marmelade noch verfeinern mit einer Spirituose. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Schuss Amaretto in Ihrer Marmelade? Ebenso gut schmeckt es, wenn Sie Ihre Marmelade mit Kräutern oder Gewürzen aufpeppen. Chili, Basilikum oder Minze eignen sich hervorragend und geben der Erdbeermarmelade ein gewisses Etwas.

Die Erdbeersaison ist beendet? Verwenden Sie alternativ zu den Erdbeeren Johannisbeeren.

Verschönerung der Gläser:



Bevor Sie die gekochte Marmelade in die Gläser füllen, sollten diese mit heißem Wasser ausgespült werden. Dadurch wird verhindert, dass die Gläser durch die heiße Marmelade springen. Die gekochte Erdbeermarmelade in saubere, gut verschließbare Gläser füllen und gut verschließen. Gut auskühlen lassen.

Die Gläser können nun kühl und dunkel gelagert werden.

Besonders schön sieht es, wenn Sie Ihr Marmeladenglas dekorieren. Ein Hingucker sind Etiketten, die mit einem schönen Schriftzug bedruckt sind oder die sie selber beschriften können. Mit passenden Bändern, Servietten und Stoffdeckeln machen die Gläser auch als Geschenk eine tolle Figur.




Hausgemachte Marmelade
Erdbeere
Hausgemachte Marmelade


Lecker!

Must Have



VBS Mini-Bügelglas, bauchig, 6 Stück

Füllmenge: 120 ml
Inhalt: 6 Stück
Durchmesser (außen): 6 cm
Höhe: 9 cm
Material: Glas

13,95 CHF

Artikeldetails

Anzahl: - 1 +

In den Warenkorb

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
766159	VBS Schraubgläser "Bauchig", 4 Stück	1
686341	VBS Einmachglas "Vidro"	1
766210	VBS Mini-Bügelglas, bauchig, 6 Stück	1
686426	VBS Bügelgläser "Bauchig", 24 Stück	1
460132	VBS Juteband, 3 mm	1
537599	Sticker "Etiketten"	1
686280	VBS Vorratsgläser "Mini", 2 Stück	1
412124-30	Satinband, 3 mmRot	1
14737	Kraftpapier-Sticker "Selbstgemacht"	1