

Erdbeermarmelade

Zutaten:

1 kg Erdbeeren, frisch
500 g Gelierzucker

oder:

1 kg Erdbeeren, frisch
1 Tüte Gelierfix
ca. 250 g Zucker



Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen, waschen, abwiegen evtl etwas zerkleinern und mit dem Gelierzucker in einen großen Topf erhitzen.

Alles unter starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt.

Die Marmelade pürieren und weitere 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen.

Heiß ausgespülte Gläser randvoll füllen , sofort zuschrauben und auf den Deckel stellen.

Wenn die Gläser abgekühlt sind mit einen Etikett und dem Abfülldatum versehen.

Tipp:

Wer es nicht so süß mag, kann auch Gelierfix nehmen und die Zuckermenge reduzieren.