

Erdbeermarmelade

Für meine Marmeladen und Gelees nehme ich immer den klassischen Gelierzucker 1:1. Dadurch ergibt sich ein Gesamtzuckergehalt von über 50% und das Produkt wird ohne weitere Konservierung haltbar. Da wird zwar wieder mancher seine Nase rümpfen, weil zuviel Zucker schließlich ungesund ist. Aber zum einen essen wir diese Süßigkeiten ja nicht gleich esslöffelweise pur aus dem Glas und zum anderen enthält Gelierzucker 2:1 oder 3:1 künstliche Konservierungsstoffe wie Sorbinsäure. Das schmeckst du später im Ergebnis und das finde ich dann auch nicht erstrebenswert. Da bleibe ich lieber bei der Faustregel meiner Oma: 1 kg Frucht – 1 kg Zucker.

Sooo Süß und sooo lecker – aber nicht zu viel auf einmal essen, damit der böse Zucker nicht zuschlagen kann und am Ende die Figur ruiniert.



Die wenigen Zutaten:

- 1 kg frische Erdbeeren
- 1 kg Gelierzucker 1:1

So wird es gemacht:

- Die Früchte kurz kalt waschen.
- Stiele und Druckstellen entfernen und die Früchte halbieren oder vierteln. (Da ist Finn eine große Hilfe.)
- Die Fruchtstücke in einen passend großen Topf geben, den Zucker dazu und gut durchrühren.
- Mit dem Mixstab nicht zu fein pürieren, es dürfen ruhig kleine Stückchen bleiben.
- Zum Kochen bringen und 4 Minuten lang sprudelnd kochen. Dabei den aufsteigenden Schaum mit einem Löffel immer wieder sorgfältig abschöpfen.
- Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.