

Hausgemachte Erdbeermarmelade

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten

Für ca. 2 kg Marmelade:

- 1,8 kg Erdbeeren
- 900g Gelierzucker
- 150ml Apfel- oder Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone

Zubereitung

Erdbeeren säubern und in eine Schüssel geben. Den Gelierzucker hinzufügen und mit den Erdbeeren vermengen. Den Apfelsaft in einen Topf geben und kurz erhitzen. Nun die gesamten gezuckerten Erdbeeren in einem Topf mit dem Apfelsaft mischen. Die Vanillestange längs aufschneiden und das Innere auskratzen. Das Vanillemark zu den Erdbeeren geben und verrühren.

Um den Fruchtgeschmack der Erdbeeren zu unterstützen, abschließend den Abrieb einer Zitrone und den Saft einer halben Zitrone mit hinzufügen. Die angesetzte Marmelade nun bei mittlerer Hitze für ca. 5 min. kochen lassen. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Marmelade zügig in Einmachgläser umfüllen und luftdicht verschließen. Die Marmelade über Nacht lagern, so dass sie noch nachdicken kann.

© 2013 kabeleins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rezept-hausgemachte-erdbeermarmelade-von-frank-rosin

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte

