

Erdbeermarmelade

Zutaten:

2,5 kg Erdbeeren
Schuss Wasser
1,5 kg Gelierzucker 2:1
3 g Agar Agar

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und entstielen. In einen Topf Wasser geben, bis der Boden bedeckt ist. Die Erdbeeren dazugeben und 25–30 Minuten kochen lassen. Danach passieren, wieder in den Topf zurückgeben und aufkochen lassen.

Gelierzucker und Agar Agar begeben, alles schön verrühren und 15–20 Minuten kochen lassen.

Die Erdbeermarmelade noch heiß in saubere Gläser füllen, abkühlen lassen und gut lagern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

