



Erdbeermarmelade Rezept

- 900 g Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre 2: 1
- 20 g Zitronensaft

1. Erdbeeren in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 pürieren.
2. Zitronensaft und Gelierzucker zugeben.
3. Die Marmelade 13 min./100 Grad/Stufe 2 einkochen.
4. In heiß ausgespülte Gläser füllen und 5 min auf den Kopf stellen.

Noch ein Tipp - bei der 2. oder 3. Ladung kann es sein, dass am Ende die Marmelade anfängt, oben aus dem Deckel zu blubbern. Einfach, weil der Topf natürlich schon vorgewärmt ist. Dann einfach auf Rührstufe runterschalten.