

# ERDBEERMARMELADE



## Zutaten

- 1000 g Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker
- Saft von einer großen Zitrone

1. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
2. Erdbeeren mit Gelierzucker und Zitronensaft in einen Topf geben und alles mischen.
3. Alles im Topf aufkochen lassen und mindestens 3 Minuten köcheln lassen.
4. Die Marmelade nun mit dem Pürierstab im Topf pürieren.
5. Die Marmelade nun mit einem großen Löffel in die Gläser füllen.
6. Die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen.
7. Fertig ist die Erdbeermarmelade.

