Erdbeermarmelade mit leichter Schärfe

Zutaten:

- 1.000g Erdbeeren
- 500g Gelierzucker 2:1
- 1/2 Zitrone (Saft)
- etwas Pul Biber

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, gut trockentupfen und putzen. Mit dem Mixer oder Mixstab pürieren. Fruchtpüree Gelierzucker und Zitronensaft in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren bis zum Sprudeln aufkochen. Etwa 4 Min. kochen lassen. Rühren nicht vergessen. Mit Pul Biber vorsichtig abschmecken.

Gelierprobe machen.

Die Marmelade randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen und mit Schraubdeckeln fest verschließen. Sofort für 5 Min. auf den Kopf stellen. Anschließend wieder umdrehen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Gelierprobe:

Für die Gelierprobe einen kleinen Teller bzw. eine Untertasse für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Abfüllen der Marmelade in die Gläser den Teller herausnehmen und etwas heiße Marmelade darauf geben. Wenn die Marmelade gut anzieht, kann sie in die Gläser gefüllt werden. Wenn sie nicht anzieht etwas Zitronensäure hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Ggf. nochmals die Gelierprobe wiederholen.