

Erdbeermarmelade

Für ca. 3 Gläser:

500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
Zitronenschale von einer
unbehandelten Zitrone

Die Einmachgläser und dazugehörigen Deckel bei heißem Wasser gründlich reinigen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden mit Gelierzucker und Zitronenschale in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abschäumen und sofort in die sauberen Einmachgläser abfüllen.

Gut verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Kühl und dunkel lagern.

