

ERDBEERMARMELADE FÜR LIEBLINGSMENSCHEN – UND GEGEN SCHLECHTE LAUNE

„Mit einem Lieblingsmarmeladenbrötchen in der Hand gibt es
einfachen keinen Grund mehr für schlechte Laune!“

Milou



MILOUS TIPP

Die Marmelade schmeckt auf
frischen warmen Briochebrötchen
ganz besonders gut!

ZUTATEN

1 kg Erdbeeren, frisch (am besten aus eu-
rem Garten gesammelt)

½ Zitrone

500 g Gelierzucker



1. Zunächst die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Je nachdem, wie fein man die Marmelade möchte, kann man sie entweder pürieren oder fein gestückelt zubereiten.
2. Nun die Erdbeeren mit dem Zitronensaft beträufeln, gut vermischen und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Danach werden die Erdbeeren in einem Topf weich gekocht und mit dem Gelierzucker vermengt. Das Ganze sollte für ca. 5 Minuten sprudelnd auf dem Herd gekocht werden.
3. Zum Schluss mit einem Löffel eine Gelierprobe auf einen Teller geben, wenn die Marmelade stockt, kann sie in die Gläschen abgefüllt werden. Die Gläser gut verschließen und für 10 Minuten kopfüber stellen. Die Marmelade am besten an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.