Erdbeermarmelade

Aufstriche & Eingemachtes · ca. 3 Gläser à 250 ml · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 500 g Erdbeeren, geputzt
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** für stückige oder **10 Sek./Stufe 8** für feine Marmelade zerkleinern.
2. Gelierzucker und Zitronensaft zugeben. Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 2** kochen.
3. Gelierprobe: Einen Klecks auf einen kalten Teller geben. Wird er nach 1 Min. fest, ist die Marmelade fertig, sonst **2–3 Min./Varoma/Stufe 2** weiterkochen.
4. Sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und fest verschließen.

> **Tipp:** Funktioniert genauso mit Himbeeren, Kirschen, Aprikosen oder Pflaumen. Mehr als 1 kg Frucht-Zucker-Masse pro Durchgang lieber nicht kochen.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/