



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Erdbeere
500 g Biogelierzucker, 2:1
1 Stk. Bio-Zitrone
6 Stk. Holunderblüten
Holunderblütenlikör

Mein persönlicher Tipp

Für die Gelierprobe gibt man einen Tropfen der kochenden Marmelade auf einen kalten Teller. Wenn der Tropfen erstarrt, ist die Marmelade zum Abfüllen bereit.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Romana Schneider-Lenz:
Privatrezept

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten

Zubereitung

- Erdbeeren waschen, entstielen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit Gelierzucker, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale vermischen – evtl. mit dem Mixstab pürieren.
- Zugedeckt über Nacht ziehen (mazerieren) lassen.
- Am nächsten Tag die Frucht-Zucker-Mischung zum Kochen bringen, 4-6 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Gelierprobe machen.
- Vom Herd ziehen und die abgezupften Holunderblüten in die heiße Marmelade rühren – wer mag kann mit einem Schuss Holunderblütenlikör oder Erdbeerbrand verfeinern.
- Sofort in Gläser füllen und verschließen. Die Gläser 5 bis 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Erdbeermarmelade-Variationen

- Erdbeere + Balsamico-Essig + Basilikum Erdbeere + Holunderblüten
- Rosenblüten oder Lindenblüten
- Erdbeere + Kirsche + Minze
- Erdbeere + Rhabarber + Ingwer
- Erdbeere + Ribisel + Zitronenverbene oder Duftpelargonie
- Erdbeere + Frizzante (Mischverhältnis 700 g Erdbeeren : 300 ml Frizzante)
- Erdbeere + Vanilleschote + Orangenschale und -saft
- Erdbeere + Pfeffer (z.B. Grüner Pfeffer, Kubebenpfeffer)