



**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**



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich / Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Erdbeermarmelade-Variationen**

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