



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

- 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)

