



Selbstgemachtes.de

Erdbeermarmelade



Zubereitung:

| | |
|--|--|
| 2 kg Erdbeeren | waschen und gründlich abtropfen lassen, dann erst von Stiel und Blätter befreien und wiegen. Früchte zu dünnem Fruchtbrei zerstampfen und |
| 2 kg Gelierzucker, Saft einer Zitrone | hinzugeben, unter Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten bei großer Hitze durchkochen. Ganz heiß in Gläser füllen und Gläser kopfüber abkühlen lassen. |