



Erdbeerkonfitüre – mehr als süße Früchtchen!

Zubereitungszeit: 10 min **Kochzeit:** 15 min **Gesamtzeit:** 25 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 6

Kalorien p.P.: 200 kcal

Zutaten

1 kg Erdbeeren - gewaschen, Stielentfernt und halbiert

100 ml Wasser

900 g Zucker

Saft einer halben Zitrone

Zubereitung Tag 1

1. Alle Zutaten vermischen, die Schüssel mit Backpapier bedecken und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.

Erklärung: Der Zucker saugt den Saft der Früchte auf - das nennt sich "Mazerieren". Er dringt zugleich in die Früchte ein und schützt sie nachher beim Kochen. Der ganze Prozess verringert zudem die Kochzeit, was gut für den Geschmack ist.

Zubereitung Tag 2

1. Die Mischung in einen großen Topf umfüllen.
2. Vorsichtig und unter Rühren erhitzen, bis alles einmal aufwallt.
3. In eine Schüssel umleeren und mit Backpapier bedeckt über Nacht kühl stellen.

Zubereitung Tag 3

1. Alles in ein Sieb abgießen, dabei den Sirup auffangen und die Erdbeerstücke beiseite stellen.
2. Den Sirup in einen großen Topf gießen und zum Kochen bringen. Entstehender Schaum abschöpfen. Bei 105 °C dickt er ein, dann die Erdbeeren dazugeben und alles nochmals aufkochen lassen.

Abschäumen nicht vergessen!

3. Etwa für 5 Minuten kochen lassen, dabei ständig rühren. Am Schluss sehen die Erdbeeren glasig und kandiert aus.
4. Gelierprobe machen: Dafür einige Tropfen Marmelade auf einen kalten Teller tröpfeln lassen - geliert es, ist die Marmelade fertig.
5. Alles sofort in Gläser abfüllen und diese verschließen.

Eine Empfehlung zum Schluss

Zum Thema Marmelade möchte ich euch auch die Marmeladenkönigin Christine Ferber ans Herz legen. Sie kocht im Elsass Marmeladen für ganz Europa. Toll ist, wie sie dabei auf Gelierzucker verzichtet und anstelle dessen Pektin aus Früchten herausarbeitet und damit bindet. Dieser Prozess dauert länger und benötigt verschiedene Zwischenschritte, man ist auf das Endprodukt dann aber auch sehr stolz. Schmecken tut es auch sehr gut.

Wer gerne mehr darüber wissen möchte, sei auch ihre [“Marmeladen Bibel”](#)* ans Herz gelegt.

Viel Spaß beim Einkochen!

Liebe Grüße

Felix & Caroline