



Erdbeer – Limetten Marmelade

Was für eine Kombination! Süß-Sauer – super fruchtig.

Hier mein persönlicher Klassiker was Marmelade betrifft inkl. Einmach Basics.

→ Falls ihr noch nie Marmelade gemacht habt, empfehle ich euch gerade bei diesem Rezept, sich das dazugehörige Video anzuschauen.

Vorher will ich noch kurz darauf hinweisen, dass ich keinen Gelierzucker verwende, sondern Zucker und (Apfel-)Pektin. Das könnt ihr ganz einfach online kaufen – vermutlich auch im Reformhaus und evtl. sogar in ausgewählten Supermärkten oder Drogerien. Wenn euch das zu umständlich ist – dann nehmt ganz einfach Gelierzucker.

Da müsst ihr nur beachten, dass es verschiedene Mischverhältnisse gibt und euch für eines entscheiden. **1:1** ein Teil Zucker auf ein Teil Obst, **1:2** also ein Teil Zucker auf zwei Teile Obst, oder **1:3** ein Teil Zucker auf drei Teile Obst.

Entscheidet ganz nach eigenem belieben und bedenkt dabei auch die Süße des Obstes. Bei Rhabarber, zum Beispiel, verwenden die meisten sicherlich mehr Zucker als für Traubengelee.

Jetzt aber zurück zu meinem Rezept: Es ist nicht die handelsübliche Zuckerbombe! Ich will Frucht schmecken und kein streichfähiges Gummibärchen auf meinem Frühstücksbrot.

Jetzt also ans Eingemachte: ihr braucht für 10 Gläser je 200 ml Marmelade folgende Zutaten:

2 kg	Erdbeeren
4 Stück	Limetten
60 g	Pektin
280 g	Zucker

Als erstes sterilisieren wir die Gläser. Füllt einen etwas größeren Topf mit Wasser und erhitzt es. Wenn das Wasser kocht taucht ein Glas nach dem anderen ein (ich nutzte dazu eine Zange) lasst es ca. 5 Sekunden darin und nimmt es wieder raus. Stellt es anschließend umgedreht auf ein sauberes Geschirrtuch. Auch die Deckel müssen abgekocht werden.

Dann geht's an die Marmelade:

die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Anschließend werden die Erdbeeren zerkleinert und gleichzeitig das Pektin untergemengt. Ich mache das ganze je nach Lust und Laune entweder mit dem Stabmixer oder mit dem Mixer/Smoothiemaker.

Das heißt konkret bei der Variante Stabmixer:

Erdbeeren gleich in den Topf geben, Pektin, Zucker und Limettenabrieb, sowie -saft dazugeben und mixen.

Variante Smoothiemaker:

Erdbeeren in das Mixbehältnis geben, einen Teil Pektin und Zucker dazu und mixen. Anschließend in den Kochtopf und so oft wie notwendig wiederholen. Limettensaft und -abrieb dazu.

Wenn ihr das Pektin und den Zucker mit mixt besteht keine Gefahr für Klümpchen.

Wenn alles zerkleinert im Topf ist, erhitzt ihr das Ganze langsam.

Vorsicht: Erdbeermarmelade ist da ein wenig heikel. Sie brennt schnell am Topfboden an und wenn man zu energievoll rührt wird sie ultra schaumig. Das heißt: **langsam erhitzen und ständig, mit bedacht rühren**. Und das so lange bis es richtig kocht – heiß wie ein Vulkan!

Dann stellen wir die Gläser bereit, einen Schöpflöffel und –wenn ihr habt– einen Trichter (Vorsicht: kein Plastik). Füllt die heiße Marmelade ins Glas, verschließt es und stellt es auf den Kopf. Am besten eins nach dem anderen. Und: verbrennt euch nicht die Finger!

Nach 10 Minuten könnt ihr die Gläser wieder richtig rum hinstellen.

Beachtet bitte: die Marmelade muss **super heiß** sein (verbrennt euch nicht die Finger), und die Gläser müssen **frei von Keimen** sein. Fasst nicht in die Gläser, passt auf, dass nach dem Bad in kochendem Wasser die Gläser nicht schmutzig werden.

Habt ihr das beachtet ist sie ewig haltbar!

Apropos ewig haltbar, Erdbeermarmelade wird ohne Säure irgendwann braun. Limette – Erdbeer ist also auch aus optischen Gründen ein tolle Wahl!