



**GEKONNT
GEKOCHT**

Beschwipste Erdbeermarmelade



- **Gang:**Frühstück, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 3 - 4 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3 - 4 Gläser', 'yield' : " });
```

Schluss mit dem Konfitüren-Einerlei! Hier eine feine, selbstgemachte Erdbeermarmelade.

Eine ungewöhnliche Zubereitung, die außergewöhnlich gut schmeckt.
Mal etwas Anderes mit Martini bianco, Vanille und Tonic.

Zutaten

- 800 g Erdbeeren ohne Strunk, gewaschen, halbiert
- 100 ml Martini bianco
- 50 ml Tonic
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Zitronenschale
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

Schritt2

Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker vermengen und „Saft ziehen lassen“. Mit dem Vanillemark, Zitronenschale, Martini Bianco und das Tonic ca. 5min. sprudelnd kochen lassen, den Geliertest machen.

Schritt3

Heiß in die vorbereiteten Gläser, knapp „randvoll“ füllen und fest zu schrauben, über Kopf abkühlen lassen.

Rezeptart: Marmelade, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beschwipste-erdbeermarmelade/>