



# Erdbeermarmelade

## Zutaten:

|              |       |
|--------------|-------|
| ERDBEEREN    | 750 G |
| GELIERZUCKER | 525 G |
| PEKTIN       | 8 G   |

|          | Zutaten                       | Menge                 | Beschreibung               | Heizkraft   | Drehzahl  | Dauer  | Deckelöffnung | Anmerkungen                        |
|----------|-------------------------------|-----------------------|----------------------------|---|---|--|---------------|------------------------------------|
| <b>1</b> | Erdbeeren<br>Zucker<br>Pektin | 750 g<br>525 g<br>8 g | In die Schüssel geben      | <br><br>107°C | <br>Intervall OIOI | <br>18 Min. | Offen         | Zucker und Pektin zuvor vermischen |
| <b>2</b> |                               |                       | In Marmeladengläser füllen | -   |   |  |               | Abschmecken                        |



### TIPP VOM KÜCHENCHEF

Zum schnelleren Kochen der Marmelade die halbierten Erdbeeren zuvor einige Stunden in den Zucker einlegen.  
Frisches Obst mit hohem Zuckergehalt verwenden.