

Tici Kaspar

ERDBEER-TONKABOHNEN-MARMELADE

Für 4 Gläser Marmelade (á 0,4 l):

- 1,5 kg Erdbeeren
- 500 g Bio-Gelier-Rohrzucker (2:1)
- 1 Bio-Zitrone
- Tonkabohne nach Geschmack

Zubereitung:

- Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Zucker, Zitronenschale und -saft in einen Topf geben und unter ständigem Rühren ca. 5-10 Minuten kochen lassen.
- Mit geriebener Tonkabohne abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- Anschließend in sterile Gläser abfüllen, verschließen und auf den Kopf stellen.

TIPP! Die Gläser entweder in einem Topf mit Wasser kochen oder im Dampfgarer für 10 Minuten sterilisieren!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht