Nah&Frisch

maggi.at Professional

Würzige Erdbeermarmelade

Dessert Chutney/ Marmeladen Sommer Vegetarisch



Zubereitung **Schwierigkeit:**

Erdbeeren putzen, waschen, den Blütensatz sowie weiche Stellen entfernen und klein schneiden. 1 kg Früchte abwiegen, mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen großen Topf geben. Mit dem Pürierstab kurz mixen. Erdbeeren bei starker Hitze aufkochen und unter Rühren ca. 3 - 4 Min. sprudelnd kochen. MAGGI Würze unterrühren. Die gekochte Marmelade vor dem Abfüllen mit einem Schaumlöffel sorgfältig abschäumen. Marmelade in Gläser füllen, verschließen und ca. 15 Min. auf den Deckel stellen. Danach umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp zum Gelierzucker: Wir haben Gelierzucker der Variante 2:1 verwendet. Nimmt man die klassische Sorte, muss die Menge identisch mit der Fruchtmenge sein.

Zutaten

Zutaten für ca. fünf Gläser á 300 g:

- 1.250 g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker
- 50 g MAGGI Würze