

Rezept

Erdbeer-Apfel-Marmelade

Ein Rezept von Erdbeer-Apfel-Marmelade, am 07.01.2025

Zutaten

1 ½ kg Erdbeeren

Saft von 2 Limetten

500 g knackige Äpfel (z. B. Jonagold oder Idared)

1 kg Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Schraubgläser (je 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Gläser - am besten mit Twist-off-Deckel, also einem Schraubdeckel mit Innenbeschichtung - und die Deckel gründlich mit heißem Wasser ausspülen oder ausdämpfen, dann auf einem Küchentuch zum Trocknen bereitstellen.
2. Die Erdbeeren waschen und erst dann vom grünen Ansatz befreien. In umgekehrter Reihenfolge würden die Früchte Wasser ziehen. Die Erdbeeren halbieren oder vierteln und in einen großen Topf geben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und als dünne Schnitze direkt zu den Erdbeeren in den Topf schnippeln. Den Limettensaft dazugeben.
3. Nun auch den Gelierzucker mit zu den Früchten geben und mit einem Kochlöffel alles sehr sorgfältig vermischen. Mit einem Stabmixer die Fruchtmischung auf die gewünschte Feinheit oder Grobheit bringen. Erst dann den Herd anstellen, und zwar auf starke Hitze. Den Marmeladenansatz unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Wenn er zu sprudeln beginnt, dann noch 5 Min. weiterkochen und dabei das Rühren nicht vergessen. Zum Schluss bei Bedarf noch den Schaum, der sich oben abgesetzt hat, mit einem großen Löffel abnehmen.
4. Dann die Gelierprobe machen: 1 Klecks Marmelade auf einen kalten Teller setzen. Wird er gleich fest - gut. Bleibt er flüssig, den Saft von 1 Zitrone zur Marmelade geben und 1 - 2 Min. weiterkochen. Dann die Gläser schön voll füllen, fest verschließen und ca. 10 Min. auf den Kopf stellen. Wieder umdrehen, fertig!