

Marmelade aus dem Garten

Selbst gemachte Marmelade mit Früchten aus dem eigenen Garten schmeckt einfach besser!



Fast alle Früchte, wie Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Birnen, Zwetschken oder Marillen lassen sich einkochen. Traditionell eröffnet aber die Erdbeere die Einkochsaison.

Einfaches Rezept für Erdbeermarmelade

Zwischen Mai und Juli sind die Erdbeeren reif zum Ernten, Essen oder Einkochen. Geerntet werden nur reife Erdbeeren, da die Früchte nicht nachreifen. Sowohl zum Essen, als auch zum Einkochen sollte man nur einwandfreie Früchte verwenden.

Für das klassische Marmeladerezept brauchen Sie:

- 1 kg Früchte
- 1 kg Gelierzucker (immer im Verhältnis 1 : 1)
- 15 ml Zitronensaft (oder etwas Zitronensäure)
- 5 ml Alkohol (Rum)

Die Erdbeeren waschen, vom Stiel befreien, mit dem Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Sofort in Gläser abfüllen, mit einer Pipette Alkohol darüber träufeln, anzünden und umgehend verschließen.

Tipp: Mit einigen Chilischoten, Pfefferkörnern oder Lavendelblättern bekommt die Erdbeermarmelade einen besonderen Geschmack.

Einmach- oder Gelierzucker verwenden?



Beim **Einmachzucker** sind die Kristalle relativ groß und lösen sich nur langsam auf. Das Fruchtaroma entwickelt sich deshalb besonders gut. Die Marmelade schäumt kaum auf und nicht so leicht über. Dafür braucht man etwas mehr Zeit. Bei reifen und süßen Früchten kann man das Obst mit dem Einmachzucker im Verhältnis 3 : 1 mischen.

Schneller geht es mit dem **Gelierzucker**, ganz klassisch im Verhältnis 1:1 (1 kg Zucker, 1 kg Früchte). Gelierzucker enthält zudem Konservierungsstoffe.

Damit Ihre Marmelade gelingt und lange genießbar bleibt

- Gläser in kochendem Wasser sterilisieren.
- Vor dem Befüllen Glas heiß ausspülen, damit beim Eingießen der heißen Früchte das Gefäß nicht zerspringt.
- Nur Früchte verwenden, die reif (aber nicht überreif) sind.
- Marmelade in kleinen Mengen (ca. 3 kg Frucht) und max. 4 bis 5 min. kochen. So bleibt der Geschmack erhalten.
- Schaum abschöpfen, da die eingeschlossene Luft zu Schimmelbildung führen kann.
- Marmeladegläser dunkel, kühl und nicht länger als ein Jahr lagern.

Tipp: Gläser mit Datum beschriften.