



## Erdbeermarmelade

ca. 4 Gläser

1 kg Erdbeeren  
Süßungsmittel: je nach dem Reifegrad der Früchte: ca. 25 dag  
1 TL Agar - Agar  
1 El Zitronensaft

- Früchte gut waschen und abtropfen, danach in Stücke schneiden
- Erdbeeren mit dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und immer wieder rühren
- Süßungsmittel einrühren und kurz aufkochen
- je nach gewünschter Konsistenz der Marmelade die Früchte pürieren
- Agar – Agar am besten durch ein Sieb hinzufügen und rasch verrühren, 2 Minuten köcheln
- in saubere Gläser abfüllen, Ränder reinigen, verschließen, fertig!

Variante 1: als Süßungsmittel verwende ich Rohrzucker (leicht braune Farbe) oder Vollrohrzucker (ganz dunkelbraun, karamellähnlicher Geschmack)

Variante 2: das Rezept funktioniert auch mit anderen Früchten. Optional auch mit Zimt, etwas Kardamon und gehackten Kräutern (Minze, Zitronenmelisse, Zimtbasilikum,...) verfeinern