

# Erdbeermarmelade

## Zutaten

1 kg Erdbeeren

1/2 kg Gelierzucker 2:1

Erdbeeren halbieren und in einen Kochtopf geben. Den Gelierzucker drüber verteilen. Alles zum Kochen bringen. (Umrühren!)

Ab dem Siedepunkt 8 min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und pürieren.

Noch heiß in die Gläser füllen. Anfangs ist die Marmelade noch flüssig, sie wird aber sobald sie ausgekühlt ist fest

