



Erdbeermarmelade mit Ahornsirup

Erdbeermarmelade mit Ahornsirup

250 g frische Erdbeeren

70 ml Rinatura Ahorn Sirup Bio

6 g Geliermittel 2:1

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Erdbeermarmelade mit Ahornsirup

1.

Erdbeeren waschen, entstielen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren, Ahornsirup und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Geliermittel einrühren.

Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dabei die Erdbeeren mit einem Stößel zerdrücken. Dann mind. 4 min. sprudelnd kochen lassen. → Gelierprobe machen: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben – wird er fest, ist die Marmelade fertig.

Sofort in ein sauberes, heiß ausgespültes Glas füllen, gut verschließen und für ca. 5 min. auf den Kopf stellen. Am

besten im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von
ca. 2–3 Wochen aufbrauchen.