

Hallo ihr Lieben, heute kochen wir zusammen eine **Erdbeermarmelade**.



Ihr braucht dafür:

Quelle: Pixabay

1500 g Erdbeeren



Saft von 2 Zitronen (= 80 ml = 4 EL)



50 g Kokosraspel



500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, gründlich abtropfen lassen und putzen, den grünen Stielansatz entfernen.

1. Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfelchen schneiden!

2. Die andere Hälfte gemeinsam mit dem Zitronensaft pürieren.

3. Alles zusammen mit den Kokosraspeln in einen großen Kochtopf geben, Gelier Zucker 3plus1 unterrühren und mindestens 3 Stunden ziehen lassen, am besten zugedeckt.

4. Bei **starker Hitze** unter Rühren zum Kochen bringen, bis es heftig im Kochtopf sprudelt. Genau ab **jetzt vier Minuten** sprudelnd kochen lassen, immer weiter rühren.

Bitte macht das mit Mama oder Papa zusammen.

5. Schnell den Topf vom Herd und die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser randvoll füllen und sofort mit einem Deckel verschließen.

Ich wünsche euch einen guten Appetit, bis Morgen

