

# Erdbeer-Fruchtaufstrich

## Zutaten:

1 kg frisch gepflückte Erdbeeren  
600 g Rohrohrzucker (Syramena)  
10 g Apfelpektin  
Saft einer ½ Zitrone

## Zubereitung:

Erdbeeren (saubere Früchte - ohne Waschen) entstielen und genau abwiegen. Früchte dann zerkleinern oder evtl. die Hälfte pürieren. Rohrohrzucker gut unterrühren und alles zugedeckt und kühl über Nacht stehen lassen.

Die Marmeladengläser mit heißem Wasser gut spülen, die Deckel in kochendem Wasser einige Minuten auskochen.

Apfelpektin zu den gezuckerten Beeren geben und alles in einem großen Topf unter Rühren aufkochen. Nach dem ersten Aufkochen genau vier Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den sich oben bildenden Schaum abschöpfen und separat in eine Schüssel geben. Schaum und etwaige Marmelade eignen sich gut für Quark oder Joghurt. Einfach unterziehen.

Zitronensaft nach dem Abschäumen kurz vor dem Abfüllen dazugeben.

Die heiße Marmelade nach den vier Minuten Kochzeit in die noch warmen Gläser füllen, Rand wenn nötig sauber abwischen, Deckel gut zudrehen, die Gläser kopfüber erkalten lassen.

Warum heißt es nicht mehr „**Erdbeer-Marmelade**“?

Seit der Konfitüren-Verordnung und laut EU-Vorschrift dürfen unter der Bezeichnung „**Marmelade**“ nur noch Fruchtaufstriche aus Zitrusfrüchten verkauft werden.

