



# GRUNDREZEPF FÜR ERDBEERMARMELADE UND ANDERE FRUCHTSORTEN

## Zutaten:

1 kg Früchte (nur Erdbeeren oder z.B.  
800 g Erdbeeren und 200 g Mango)  
500 g Gelierzucker 2:1  
3-4 TL Zitronensaft  
4-5 Schraubgläser mit 200 ml Inhalt



## Zubereitung:

- 1) Die Gläser trennt ihr von den Deckeln, wascht sie mit warmem Wasser aus, trocknet sie ab und gebt sie bei 100 Grad für 10-15 min in den Ofen. Die Deckel gebt ihr in eine Schüssel und übergießt sie mit kochend heißem Wasser. Nach 5 min nehmt ihr sie heraus und trocknet sie gründlich ab. Gläser und Deckel sollten vollständig trocken sein.
- 2) Falls ihr eine Marmelade ohne Stückchen wünscht, gebt die geputzten und gewaschenen Früchte in einen Smoothiemaker oder püriert sie mithilfe eines Pürierstabs fein. Wenn ihr ein paar Stückchen wünscht, dann püriert nur einen Teil, den Rest schneidet ihr in kleine Stückchen.
- 3) Vermischt die Früchte in einem Topf mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft und kocht sie auf.
- 4) Ab diesem Zeitpunkt werden sie ca. 5 min sprudelnd gekocht (bei mir Stufe 9). Zu Beginn entsteht etwas Schaum, den ihr abschöpfen könnt, wenn ihr wollt. Nach der Kochzeit legt sich dieser aber meist wieder, daher ist es nicht zwingend notwendig.
- 5) Befüllt die Gläser mit der heißen Marmelade, am besten randvoll. So bleibt nur wenig Luft im Glas, die Marmelade hält sich länger und die Farbe bleibt erhalten.



# OSNOVNI RECEPT ZA MARMELADU OD JAGODA I OSTALIH VRSTA VOĆA

## Sastojci:

1 kg voća (samo jagode ili npr. 800 g jagoda i 200 g manga ili 1 kg marelica itd.)

500 g želirnog šećera 2:1

3-4 kašikice soka od limuna

4-5 staklenki od 200 ml



## Priprema:

1) Staklenke odvojite od čepova, isperite toplom vodom, osušite pa stavite u rernu na 100 stepeni 10-15 min. Čepove stavite u posudu, prelijte ih vreloom vodom i ostavite oko 5 min da stoje. Zatim vodu prospite pa ih dobro osušite čistom kuhinjskom krpom. Bitno je da su čepovi i staklenke potpuno suhi.

2) Ako ste ljubitelji marmelade bez komadića, oprano i očišćemo voće ispirajte pomoću smoothie makera ili štapnog miksera. Ako volite komadiće, jedan dio ispirajte a drugi sitno nasjeckajte.

3) Voćni pire u velikom loncu pomiješajte sa želirnim šećerom i sokom od limuna a zatim ga stavite da prokuha.

4) Od momenta kad prokuha, kuhajte ga na najjačoj vatri oko 5 min. Na početku će se stvoriti prilično puno pjene na vrhu mješavine, koju po želji možete ukloniti. U suštini to i nije potrebno jer se nakon 5-7 min kuhanja pjena slegne.

5) Staklenke napunite vreloom marmeladom, najbolje do vrha jer na taj način u čaši neće ostati zraka koji dovodi do toga da se brže kvvari. Osim toga će se i boja voća bolje konzervirati.