

# Erdbeermarmelade mit Vanille

## Für 2 Personen

750 g geputzte Erdbeeren 250 g Gelierzucker (3:1) 1 Vanilleschote

Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen, um damit die Gelierprobe durchzuführen. Erdbeeren putzen und vierteln. Am Ende braucht man 750 g geputzte Erdbeeren, damit Erdbeeren und Gelierzucker im richtigen Verhältnis stehen. Die geputzten und geviertelten Erdbeeren in einen großen Topf geben. 250 g Gelierzucker dazugeben und alles kräftig verrühren. Die Mischung 3 Minuten stehen lassen, damit die Erdbeeren Saft ziehen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Das Vanillemark und die Schote zu den Erdbeeren geben.

Die Erdbeeren unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis ausreichend Erdbeersaft austritt. Dann die Mischung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei ständig rühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Den Teller aus dem Gefrierfach nehmen. Einen kleinen Löffel Marmelade auf den kalten Teller geben und überprüfen, ob die Marmelade geliert. Wenn sie nicht sofort geliert, die Marmelade noch 1-2 Minuten weiterkochen und dann erneut testen.

Die Vanilleschote aus dem Topf entfernen. Die Erdbeermarmelade fein pürieren, um eine glatte Konsistenz zu erhalten. Die heiße Marmelade in zwei saubere Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und für 15 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend die Gläser umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

**Tipp:** Man verwende 'Vanille gemahlen'.

Steffen Henssler am 11. Juli 2024