

## Beschwipste Erdbeermarmelade



- **Gang:**Frühstück, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 3 - 4 Gläser
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3 - 4 Gläser', 'yield' : " });
```

Schluss mit dem Konfitüren-Einerlei! Hier eine feine, selbstgemachte Erdbeermarmelade.

Eine ungewöhnliche Zubereitung, die außergewöhnlich gut schmeckt.  
Mal etwas Anderes mit Martini bianco, Vanille und Tonic.

## Zutaten

- 800 g Erdbeeren ohne Strunk, gewaschen, halbiert
- 100 ml Martini bianco
- 50 ml Tonic
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Zitronenschale
- 500 g Gelierzucker 2:1

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Einweckgläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

### Schritt2

Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker vermengen und „Saft ziehen lassen“. Mit dem Vanillemark, Zitronenschale, Martini Bianco und das Tonic ca. 5min. sprudelnd kochen lassen, den Geliertest machen.

### Schritt3

Heiß in die vorbereiteten Gläser, knapp „randvoll“ füllen und fest zu schrauben, über Kopf abkühlen lassen.

**Rezeptart:** Marmelade, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beschwipste-erdbeermarmelade/>