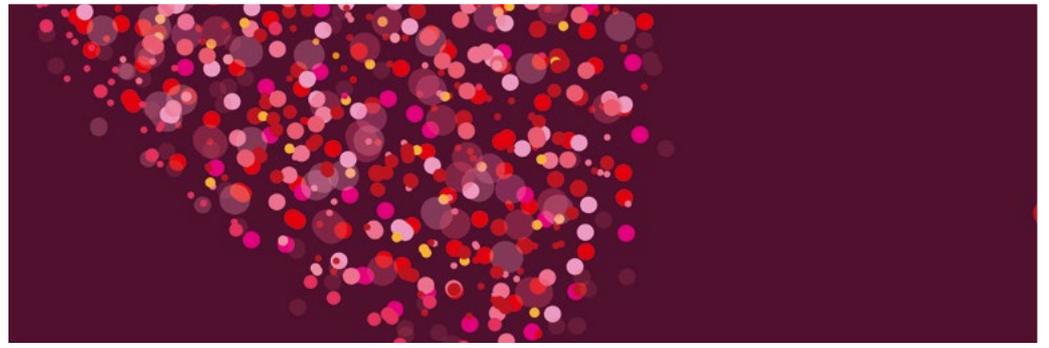


1 kg Erdbeeren (frisch oder
tiefgekühlt)

1 gestr. Teelöffel Zimt

Saft einer halben Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1



Erdbeermarmelade „Rote Liebe“

1. Einmachgläser sterilisieren – entweder bei 200 Grad für 20 Minuten im Backofen oder 5 Minuten in kochendem Wasser.
2. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.
3. Mit Zucker, Zimt und dem Zitronensaft vermischen und zum Kochen bringen.
4. Marmelade 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen, die ganze Zeit gut umrühren.
5. Je nach Geschmack die Marmelade im Anschluss mit dem Mixstab pürieren, nochmals kurz aufkochen lassen und heiß in die sterilisierten Gläser abfüllen



05