



Annas Marmelade

Ein Sommer ohne selbst gemachte Erdbeer- oder Kirschmarmelade ist für Conni, Anna und Billi undenkbar. Und zu dritt Marmelade kochen macht ihnen einen Riesenspaß. Probier es doch einmal aus.

 30 Minuten

 Einfach

 5 Gläser

Zutaten

- 1500 Gramm** gewaschene und geputzte Erdbeeren oder entkernte Kirschen
- 500 Gramm** Gelierzucker 3:1

Das brauchst du noch

- leere Gläser und passende Deckel
- Etiketten für deine Marmelade
- einen großen Topf

Schritte

- 1** Bevor Du die Marmelade kochst, musst Du die leeren Gläser und Deckel ganz heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen und gut trocknen lassen. Dass die Gläser sauber sind, ist wichtig, damit die Marmelade nicht verschimmelt.
- 2** Entkerne die Kirschen und schneide sie sehr klein. Wenn Du Erdbeermarmelade kochen möchtest, schneidest Du statt der Kirschen 1500 Gramm Erdbeeren sehr klein. Wichtig ist, dass die klein geschnittenen Früchte 1500 Gramm wiegen und nicht die ungeputzten Früchte mit Stielen und Stängeln.
- 3** Fülle die klein geschnittenen Früchte in einen großen Kochtopf und zerdrücke sie etwas mit einer Gabel. Verrühre den Gelierzucker gut mit dem Fruchtmus.
- 4** Bring alles zum Kochen und lass die Marmelade unter ständigem Rühren drei Minuten sprudelnd kochen.
- 5** Den Schaum, der sich dabei eventuell bildet, schöpfst Du mit einem Löffel ab und gibst ihn auf einen Teller. Er schmeckt kalt sehr lecker auf Brötchen.
- 6** Gib ein bis zwei Teelöffel von der fertigen Marmelade auf einen kleinen Teller. Wenn sie fest wird, ist sie fertig und kann abgefüllt werden. Dieser sogenannte Geliertest funktioniert noch besser und vor allem schneller, wenn Du den Teller vor dem Test kurz ins Tiefkühlfach stellst.
- 7** Nun kannst Du die Marmelade in die Gläser füllen. Das geht am besten mit einem Trichter. Schraub den Deckel fest zu, drehe die Gläser um und lasse sie etwa fünf Minuten auf dem Kopf stehen. Danach drehst Du sie wieder um und lässt sie erkalten.