

Erdbeer Aperol Marmelade

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 20 g Zitronensaft
- 40 g Aperol
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL neutrales Pflanzenfett (Sonnenblumenöl oder Kokosfett)

Zubereitung:

1. Erdbeeren in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit der Spachtel nach unten schieben.
2. Zitronensaft, Aperol, Gelierzucker und Pflanzenfett zugeben, 5 Sek./Stufe 4 verrühren, 10 Min./95°C/Stufe 2 kochen und Gelierprobe machen (siehe Tipp).

Tipps & Tricks:

Marmelade in 2 heiß ausgespülte Schraubgläser umfüllen und sofort verschließen. Gläser umdrehen und 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen. Servieren oder kühl und trocken aufbewahren. Erdbeeren haben wenig eigenes Pektin und neigen je nach Sorte und Reifebedingungen zum starken Schäumen. Verwenden Sie daher immer nur reife Früchte.

Das neutrale Pflanzenfett (wie z.B. Kokosfett von Palmin) reduziert die Schaumbildung beim Einkochen der Konfitüre.

Gelierprobe: Legen Sie einen kleinen Teller in den Gefrierschrank, bevor Sie mit der Konfitürenherstellung beginnen. Geben Sie einen Teelöffel Konfitüre auf den kalten Teller, lassen Sie sie abkühlen und drücken Sie sie dann leicht mit einem Finger. Wenn die Konfitüre jetzt faltig wird, ist sie fertig. Wenn nicht, einfach noch weitere 2 Minuten kochen und den Test wiederholen.

Gutes Gelingen!

Eure



Helga Kobald
Beratung · Verkauf · Teamleitung

0664 444 37 13
helga.kobald@gmx.at
www.helgakobald.at

