LANDRATSAMT
ORTENAUKREIS
Amt für Landwirtschaft

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg
Telefon: 0781 805 7100

Erdbeer- Holunderblüten Marmelade Gelierzucker 2:1

Zutaten:		Zubereitung:
Allgemeine Hinweise zur Marmeladenherstellung: ▪ Verwenden sie nur einwandfreies Obst ▪ Nicht mehr als 1 Kg Früchte pro Kochvorgang verarbeiten. Menge genau nach Rezept abwiegen – vorbereitetes Obst – ▪ Der Kochtopf sollte nur bis zur Hälfte gefüllt sein. ▪ Gelierzucker grundsätzlich mit dem kalten Obstbrei anrühren, dann erst zum Kochen bringen. Die Masse immer gut sprudelnd kochen lassen, und zwar die ganze angegebene Kochzeit lang. Auch bei Schaumbildung ist sprudelndes Kochen äußerst wichtig. ▪ Von Anfang an gründlich rühren, damit die Konfitüre nicht am Topfboden ansetzt. ▪ Nur saubere Gläser und Deckel verwenden, diese vorher heiß ausspülen und nicht abtrocknen, mit der Öffnung nach unten auf mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegten Tablett stellen und abtropfen lassen. ▪ Gelierprobe herstellen: Einen kleinen Löffel Marmelade auf einen kalten Teller geben, geliert dieser nicht, weiter kochen lassen bis die Konfitüre fest wird. ▪ Konfitüre so heiß wie möglich einfüllen, Einfülltrichter verwenden. Gläser bis zum Rand einfüllen, sofort fest verschließen.		
1 kg 500 g 2- 3 EL	Erdbeeren Gelierzucker 2:1 Holunderblüten	Waschen, Kelchblätter entfernen, grob zerkleinern, in einen größeren, hohen Topf geben, evtl. pürieren. In das kalte Fruchtpüree einrühren. Putzen, Blüten abzupfen, ebenfalls einrühren. Nach Anweisung auf der Gelierzuckerverpackung sprudelnd kochen.
Die heiße Marmelade bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser einfüllen und sofort fest verschließen. Außen feucht abwischen, auskühlen lassen und Etikett anbringen.		