


# Erdbeermarmelade

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Erdbeermarmelade:

1 kg klein geschnittene Erdbeere  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
500 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## 1 Erdbeermarmelade:

Zur Zubereitung der Erdbeermarmelade Erdbeeren mit Zitronensäure und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 4 Minuten**

## Erdbeermarmelade in Gläser füllen:

Vom Herd nehmen und die heiße Erdbeermarmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Erdbeer-Bananen-Marmelade 150 g klein geschnittene Bananen mitkochen. Die Erdbeeren auf 850 g reduzieren.