

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten

Zutaten:

1,5 kg	Erdbeeren (geputzt)
500 g	Gelierzucker (1:3)
50 ml	Holunderblütensirup
1/2	Zitrone
5 große	Holunderblütendolden

Zubereitung:

Von den Erdbeeren ca. 250 g zur Seite legen und klein schneiden.

Die restlichen Erdbeeren im Mixer pürieren.

Von den Holunderdolden die Blüten mit einer Schere abschneiden, dabei darauf achten, möglichst nur die Blüten und wenig Stiel abzuschneiden.

Die halbe Zitrone auspressen. Erdbeerpüree, Erdbeerstücke, Sirup und Zitronensaft mischen. Gelierzucker dazu geben und gut vermengen.

Kochzeit:

Alles aufkochen, sobald es sprudelnd kocht die Holunderblüten hinzufügen und 3 – 4 Min. unter Rühren kochen lassen.

Gelierprobe machen, ggfs. noch 1 – 2 Min. weiterkochen, falls die Gelierprobe noch nicht gelingt. Anschließend in sterilisierte Gläser füllen und zügig verschließen. Ergibt circa 10 kleine Gläser.