

# Erdbeermarmelade

Jetzt wird's fruchtig: Spätestens im Juni sind die ersten heimischen Erdbeeren reif. Aus ihnen lässt sich eine köstliche Marmelade herstellen, die uns ein Stück Sommer in den Winter bringen kann.



So könnten die Zutaten oder die leckere Marmelade aussehen:

## ZUTATEN 12 KINDER

- 500 g Erdbeeren
- 1 Apfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 g Gelierzucker 2:1  
(Zucker-Pektin-Mix)

## KÜCHENWERKZEUG

- Küchenwaage
- Küchenmesser
- Schneidebretter
- Teelöffel
- mittlerer Topf
- Pürrierstab
- feine Küchenreibe
- Zitruspresse
- Rührlöffel
- Schraubgläser
- Trichter mit großer Öffnung, hitzestabil

## ZUTATEN 2 KINDER + 2 ERWACHSENE

- 250 g Erdbeeren
- ½ Apfel
- ½ unbehandelte Zitrone
- 125 g Gelierzucker 2:1  
(Zucker-Pektin-Mix)

## SAISONALE ALTERNATIVEN

Die Erdbeeren lassen sich durch Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren oder Kirschen ersetzen. Im Frühling bietet sich gedünsteter Rhabarber an, im Herbst eignen sich auch Pflaumen oder Quitten.



# Erdbeermarmelade

**1. Die Erdbeeren abwägen, waschen, das Grün herausdrehen und in einen mittleren Topf geben. Für ein sämiges Ergebnis die Früchte pürieren. Den Apfel waschen, putzen und mit der Schale reiben. Ebenfalls in den Topf geben.**

Mit einem Löffel oder den Fingern das Grün der Früchte entfernen. Die Erdbeeren schrittweise pürieren, so können mehrere Kinder beteiligt werden.

**2. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, die gelbe Schale fein abreiben und zu den Erdbeeren geben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Erdbeeren damit abschmecken.**

Zitronensaft rundet den Geschmack ab und unterstützt den Gelierprozess. Zeigen Sie den Kindern, in welche Richtung sie mit der Reibe die Zitrone abreiben. Achten Sie darauf, dass die Kinder die Zitrone drehen und nicht nur an einer Stelle abreiben.

**3. Den Gelierzucker zu den Erdbeeren in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Fruchtmus anschließend ca. 3 Minuten (vgl. Verpackungsangabe) unter Rühren kochen lassen.**

Die Gelierprobe können die Kinder selbst machen. Dazu 1 TL frisch gekochte Marmelade dünn auf einer Untertasse ausstreichen. Wird die Masse beim Abkühlen fest, ist die Marmelade fertig.

**4. Die kochende Marmelade bis zum Rand in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, den Schraubdeckel fest verschließen und für 5–10 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend bis zum vollständigen Auskühlen wieder umdrehen.**

Achtung, die kochende Marmelade ist sehr heiß! Das Befüllen der Gläser machen Sie besser selbst, eventuell können die Kinder assistieren. Ein großer Trichter, der die Glasränder sauber hält, und eine Schöpfkelle erleichtern die Arbeit.

## TIPPS & TRICKS

Die Schraubgläser und Deckel vor dem Befüllen kochend heiß ausspülen und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen. Durch das Umdrehen der Gläser kann die Restluft entweichen, die Marmelade wird somit haltbarer.

Keinen Gelierzucker zur Hand? Dieser ist lediglich eine vorgefertigte Mischung aus dem Geliermittel Pektin und Zucker. Im Handel ist Pektin auch separat zu kaufen, z.B. als (Apfel-)Pektin, Frucht- oder Konfigel.