

Erdbeermarmelade



SARAH WIENER
STIFTUNG

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.

ZUTATEN FÜR 12 KINDER

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

KÜCHENWERKZEUG

- Küchenwaage
- mittlerer Topf
- Pürierstab
- Schneidebretter
- feine Küchenreibe
- Küchenmesser
- Saftpresse
- Rührlöffel oder Schneebesen
- kleiner Teller
- Schöpfkelle
- Schraubgläser
- Trichter mit großer Öffnung, hitzestabil

ZUTATEN FÜR 2 KINDER + 2 ERWACHSENE

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

(SAISONALE) ALTERNATIVEN

Frühling: Rhabarber

Sommer: Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen

Herbst: Pflaumen, Äpfel, Birnen oder Quitten



Allergene: Enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene.

Kosten in Bio-Qualität pro Kind: unter 1 Euro

Mengenrechner: Die Anzahl der Portionen kannst du für viele unserer Rezepte anpassen unter www.familienkueche.de.



SOMMER

Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG UND PÄDAGOGISCHE TIPPS

- 1** Die Erdbeeren waschen, das Grün herausdrehen, danach abwiegen und in einen mittleren Topf geben. Für ein sämiges Ergebnis die Früchte pürieren.
- 2** Den Apfel waschen, putzen und rundherum mit der Schale bis zum Kerngehäuse fein reiben. Ebenfalls in den Topf geben.
- 3** Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, die gelbe Schale fein abreiben und zu den Erdbeeren geben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und unter die Erdbeermasse rühren.
- 4** Den Gelierzucker zu den Erdbeeren in den Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und gelegentlich umrühren. Die Marmelade anschließend ca. 3 Minuten (vgl. Verpackungsangabe) unter Rühren kochen lassen. Für eine Gelierprobe 1 TL Marmelade auf eine Untertasse ausstreichen. Wird die Masse beim Abkühlen fest, ist die Marmelade fertig.
- 5** Die kochende Marmelade mit einer großen Schöpfkelle und einem großen Trichter bis 1 cm unter den Rand in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Die Schraubdeckel fest verschließen und die Gläser für 5-10 Minuten auf den Kopf stellen. Dann bis zum vollständigen Auskühlen wieder umdrehen.

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

Reiben können die Kinder abwechselnd. Wichtig ist, dass die Kinder ihre volle Aufmerksamkeit auf Apfel, Reibe und Finger richten.

Zum Reiben der Schale eignet sich eine feine Reibe ohne spitze Zacken. Zeige den Kindern, dass man die Zitrone Stück für Stück weiter drehen muss, um nur das Gelbe abzureiben.

Die Gelierprobe können die Kinder selbst machen und gemeinsam entscheiden, ob die Marmelade fertig ist.

Achtung, die kochende Marmelade ist sehr heiß! Entscheide, ob die Kinder für das Befüllen der Gläser erfahren genug sind oder ob sie dir dabei assistieren.

TIPPS & TRICKS

Die Schraubgläser und Deckel vor dem Befüllen in kochend heißem Wasser ausspülen und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen. Nach dem Befüllen kann durch das Umdrehen der Gläser die Restluft entweichen. Es entsteht ein Vakuum und die Marmelade wird somit haltbarer.



Gelierzucker ist eine vorgefertigte Mischung aus dem Geliermittel Pektin und Zucker. Die Kinder können diesen auch selber mischen. Im Handel ist Pektin z.B. als (Apfel-) Pektin, Frucht- oder Konfigel erhältlich.