

Erdbeermarmelade

Zutaten für 5-6 Gläser (insgesamt 1500 g)

- 1 kg Erdbeeren
- 450 g Xucker (=Xylit)
- 7,5 g Agar Agar
- ½ TL Himalayasalz
- 1 TL Vanillepulver
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Weinbrand

Anleitungen

Erdbeeren waschen, kleinschneiden, mit dem Xucker vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Erst Agar Agar unterrühren und dann die restlichen Zutaten, außer dem Weinbrand. Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten kochen lassen. Dabei den Schaum abschöpfen und die Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer etwas stampfen. So erhält man schöne, nicht zu große Erdbeerstückchen in der Marmelade.

Nach dem Kochen den Weinbrand dazugeben und die Marmelade in Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Ich lagere die Marmelade immer im Kühlschrank, obwohl sie schon genauso lange hält wie „Normale mit Gelierzucker“.