

Erdbeermarmelade

Zutaten für 5-6 Gläser (insgesamt 1500 g)

- 1 kg Erdbeeren
- 450 g Xylit
- 7,5 g Agar Agar
- ½ TL Himalayasalz
- 1 TL Vanillepulver
- 2 EL Zitronensaft

Anleitungen

- Erdbeeren waschen, kleinschneiden, mit dem Xylit vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.
- Erst Agar Agar unterrühren und dann die restlichen Zutaten.
- 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.
- Die Gläser gut verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.