

# Erdbeermarmelade

4 Gläser à 250 ml

So nimmst Du Dir den Sommer einfach mit in den Herbst. Diese Erdbeermarmelade ist so fein, schnell gemacht und **ohne Zusatzstoffe**. Ob mit gefrorenen oder frischen Erdbeeren, Zucker oder Datteln als Süßungsmittel, mach sie so wie Du es am Liebsten magst. In diesem Rezept zeige ich Dir die **zuckerfreie Erdbeervariante**. Du kann es natürlich auch mit anderen Früchten machen und mit deinem Lieblingszucker.

## Zutaten

- 1 kg Erdbeeren (gefrorene oder frische Früchte)
- Saft einer Zitrone
- 100 ml Wasser
- 1 Vanillestange
- 15 Datteln (entkernt)
- 100 g Erythrit
- 8 g Agar Agar

## Variationen

Datteln, Agar Agar, Erythrit, Zitronensaft ▷ 500 g Gelierzucker

Erythrit ▷ Birkenzucker

Zitronensaft ▷ 4 g Zitronensäure

Erdbeeren ▷ Himbeeren ▷ Pflaumen ▷ Pfirsichen ▷ Nektarinen ▷

Aprikosen

## Zubereitung

1. Schraub- bzw. Einmachgläser für mind. 5 Minuten auskochen.
2. Alle Früchte putzen und in einen grossen Topf geben.
3. Erdbeerstücke, Datteln, Vanillestange und Wasser bei mittlerer Hitze zu einem Mus kochen.
4. In der Zwischenzeit Erythrit, Agar Agar in einem Mixer fein mahlen.

5. Sobald das Mus weich genug ist Erythrit-Agar Agar Mischung und den Zitronensaft mit einem Schwingbesen einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren für mind. 2 Minuten köcheln lassen.
6. Die heiße Marmelade direkt in die ausgekochten Gläser umfüllen, gut verschließen, 5 min auf den Kopf stellen, wieder drehen und abkühlen lassen. Am besten mit frischem Brot genießen oder dein Porridge damit toppen.  
Guten Appetit!