

# Roh gerührte Erdbeermarmelade

## Zutaten:

500 g	Erdbeeren (nur frische, erstklassige Früchte)
1	Zitrone
500 g	Gelierzucker (1:1)

## Zubereitung:

500 g Erdbeeren entstielen und leicht zerdrücken. Mit dem Saft einer Zitrone in eine hohe Rührschüssel geben und 500 g Gelierzucker untermischen.

Dann mit dem Handrührgerät, zuerst auf kleiner, dann auf höchster Stufe 15 Minuten mixen, bis die Masse eindickt. Bei älteren Geräten öfter eine Pause machen und das Gerät abkühlen lassen.

Marmelade in heiß ausgespülte, gut abgetrocknete Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.

Roh gerührte Marmelade hält sich nicht so lange, daher sollte man sie in kleinen Mengen und lieber bei Bedarf frisch herstellen. Eine weitere Möglichkeit wäre noch, sie einzufrieren.