



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Erdbeermarmelade

Çilek Reçeli



1 kg kleine Erdbeeren
1 kg Zucker
1 Zitrone

- # Die grünen Blätter der Erdbeeren wegschneiden, mit Wasser auswaschen und abtropfen lassen.
- # Nach Wunsch kann in eine Teflontopf die Hälfte des Zucker gegeben, darauf die Hälfte der Erdbeeren und wiederum auf die Erdbeeren die andere Hälfte des Zuckers und auf den Zucker die restlichen Erdbeeren geben.
- # Mit geschlossenem Deckel über Nacht stehen lassen.
- # Am nächsten Tag ohne Zugabe von Wasser auf mittlerer Hitze köcheln lassen, während dem Kochvorgang kann es aufschäumen, den Schaum vorsichtig entnehmen.
- # Sobald die Früchte gekocht sind ein Löffel entnehmen und abkühlen lassen (das ist zum Testen) und anschließend wieder in den Topf einfließen lassen und wenn die Konsistenz stimmt dann ist die Erdbeermarmelade fertig.
- # Der Saft einer Zitrone in die Erdbeermarmelade geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und den Herd abschalten.
- # Sobald die Erdbeermarmelade abgekühlt ist in Marmeladengläser einfüllen und den Deckel gut verschließen.

Tipp: Die Empfehlung die Marmelade in einem Teflontopf zu zubereiten ist weil sich dadurch beim Kochen weniger Schaum entwickelt.