



## Würzige Erdbeermarmelade

### Zutaten

- 1250 g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker
- 50 g MAGGI Würze

### Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, waschen, den Blütensatz sowie weiche Stellen entfernen und klein schneiden.
2. 1 kg Früchte abwiegen, mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen großen Topf geben. Mit dem Pürierstab kurz mixen.
3. Erdbeeren bei starker Hitze aufkochen und unter Rühren ca. 3 - 4 Min. sprudelnd kochen. MAGGI Würze unterrühren.
4. Die gekochte Marmelade vor dem Abfüllen mit einem Schaumlöffel sorgfältig abschäumen. Marmelade in Gläser füllen, verschließen und ca. 15 Min. auf den Deckel stellen. Danach umdrehen und abkühlen lassen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	41 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	0 Gramm

🕒 28 Minuten

⊕ 60 Portionen