Erdbeermarmelade – Variationen

Rezept Nr. 1/Foto Bettina Kciuk

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Bettina Kciuk

Zutaten:

2 kg Erdbeeren
1 kg Gelierzucker 2:1
Saft von 2 Zitronen
4 ausgekratzte Vanilleschoten (mehr ist besser, 6 Schoten oder Vanilleextrakt)

Zubereitung:

Aufkochen mit den ausgekratzten Schoten bei voller Temperatur mit dem Flexi und Rührintervall 1.
3 Minuten kochen lassen.
Ich püriere das Ganze dann, weil ich keine Stücke mag. Natürlich ohne die Schoten.

In ausgekochte Gläser (Spülmaschine reicht) füllen bis zum Rand, Deckel drauf und 5 Minuten auf den Kopf stellen. Ob das nötig ist, daran scheiden sich die Geister.
Kühl und dunkel lagern.

Wenn die Erdbeeren sehr süß sind, reicht glaub auch der 3:1 Gelierzucker.
Meine könnte etwas weniger süß sein.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Simon Stuber

Zutaten:
1 kg Erdbeeren
100 gr. Zucker
20 gr. Pektin
600 gr. Zucker

Zubereitung:
Im Kessel die Erdbeeren mit 100g Zucker und 20g Pektin aufkochen (je nachdem wie püriert man die Erdbeeren will mit Flexielement oder K-Haken).

600g Zucker hinzufügen und auf 104°C kochen, es sollte 73 Brix auf dem Refraktormeter haben.

Ich geb immer noch Erdbeeren dazu als Einlage.

Tipp Manfred Cuntz:
Gläser NICHT umdrehen. Das ist kontraproduktiv.
1. Es ist unnötig. Der Raum über der Konfitüre wird auch so heiß genug
2. Es kann zwischen Deckel und Glasrand dringen, verkleben und einen Scheinverschluß erzeugen.
3. Es kann Weichmacher aus dem Gummi lösen
4. Wenn man gekaufte TO Gläser verwendet können die Deckel mit Fungiziden behandelt sein die man sich dabei in die Konfitüre holt.