Erdbeermarmelade ohne Haushaltszucker

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Corinna Gerbitz

Zutaten:
600g Erdbeeren
12 Datten, entsteint
1 Teel Agar-Agar

Zubereitung:
12 Datten, entsteint, im Multi mit Messer zerkleinern.

Datteln und 600 gr. Erdbeeren in CC mit etwas Wasser kochen bis Erdbeeren zerfallen (ggf. mit Flexielement).

Pürieren mit Pürierstab.

1 Teel Agar-Agar in etwas kaltem Wasser aufgelöst dazu geben.

3 min kochen, d.h. Temperatur etwas über 100 Grad.

In saubere Gläser füllen.
Im Dampfgarer bei 80 C 15 min einkochen.

Kleine Gläser nehmen, da die Erdbeermarmelade geöffnet nicht

ewig haltbar ist.