

Rezept Erdbeer-Rosmarin-Marmelade



Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft von einer Limette
- 3-4 frische Rosmarinzweige

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien, nach Geschmack grob oder fein pürieren.
2. Rosmarinzweige abbrausen, Limette auspressen.
3. Erdbeeren, Gelierzucker, Limettensaft und ganze Rosmarinzweige zusammen unter Rühren aufkochen, drei Minuten unter Rühren kochen lassen.
4. Rosmarinzweige entfernen, Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen.
5. Marmeladengläser mit Etiketten und Aufklebern dekorieren und beschriften.

Guten Appetit!