

Erdbeermarmelade mit weißer Schokolade



Zutaten für circa 5 Gläser:

950 g Erdbeeren
50 g weiße Schokolade
500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Erdbeeren putzen und waschen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Anschließend die Früchte mit dem Gelierzucker in einen großen Kochtopf geben. Alles zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Falls nötig, die Marmeladen mit dem Schaumlöffel abschäumen.

Dann die weiße Schokolade in kleinen Stücken kurz unterrühren und die Masse sofort in Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa fünf Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Rezepte: Susanne Westhues, Fotos: Jana Hövelmann