

ERDBEER VANILLE MARMELADE



ZUTATEN

1kg Erdbeeren
500g feiner Zucker
1 Vanilleschote
1 säuerlicher Apfel (Boskop)
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, vom grün befreien und vierteln, Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden
2. Das Obst in einem Topf erhitzen und für 5 Minuten köcheln lassen
3. Dann den Zucker und das Mark einer ausgekratzten Vanilleschote hinzugeben
4. Alles pürieren und den Saft einer Zitrone hinzugeben
5. Das ganze jetzt für 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich eine Gelierprobe machen und falls nötig noch etwas länger köcheln lassen