



## **Die Erdbeerzeit ist da - Das wollen wir mit einem leckeren Marmeladenrezept gebührend feiern!**

Ab sofort gibt es bereits die ersten leckeren Freiland-Erdbeeren und damit beginnt die lang ersehnte Zeit für Erdbeer-Naschkatzen! Bei uns gibt es heute ein klasse Konfitürenrezept.

Hier gibt ´s zur Abwechslung ein Marmeladen-Rezept der besonderen Art:



### **Erdbeerkonfitüre mit Basilikum**

Einkaufsliste:

- 1,2 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker 2:1

- 2 Zitronen
- 8 Stiele Basilikum
- 8 Twist-off-Gläser

### **So wird es gemacht:**

Twist-off-Gläser auskochen und abtrocknen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Viertel schneiden. Dann in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen, dann zerstampfen.

Die Zitronen schälen und die Schale in feine Streifen schneiden, die Basilikumblätter fein hacken.

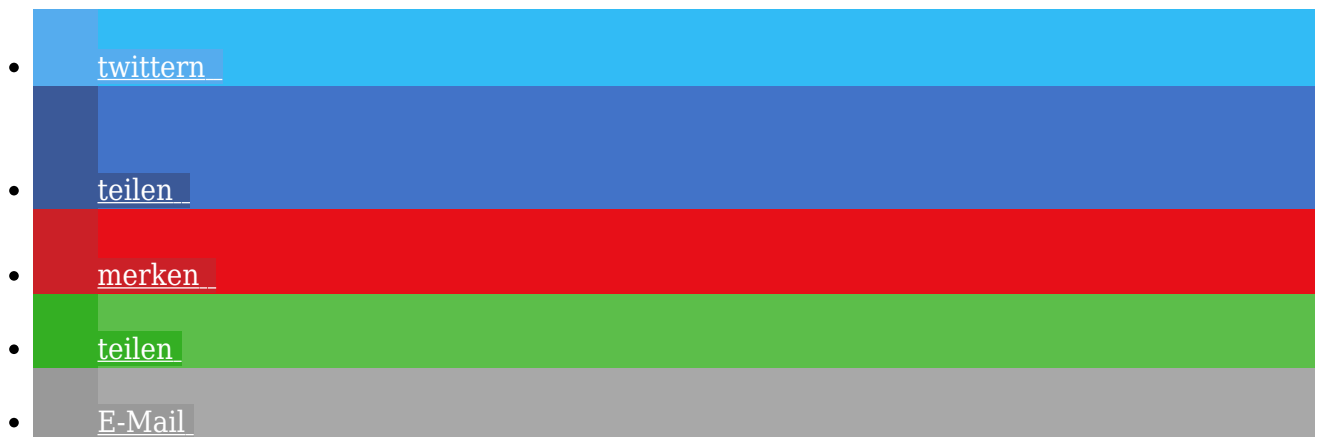
In einen großen Topf geben und auf Höchststufe 5 Minuten kochen und ständig rühren, dabei muss es aufschäumen. Nach 3 Minuten die Zitronenschale, nach 4 Minuten die Basilikumblätter dazugeben.

Die Gelier-Probe machen, d.h. einen TL von der Konfitüre auf eine kalte Oberfläche geben und gucken ob sie fest wird. Wenn die Gelierprobe gelingt, die Konfitüre heiß bis knapp unter den Rand in sterilisierte Gläser geben, fest verschließen und 10 Minuten auf dem Kopf stehen lassen. Nachher wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

[Einfach hier klicken und das Rezept mitnehmen!](#)

**Guten Appetit!**



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/die-erdbeerzeit-hat-angefangen-das-wollen-wir-mit-tollen-mit-mach-events-und-einem-leckeren-marmeladenrezept-gebuehrend-feiern/>