

## **Erdbeer-Aperol-Marmelade**

**Für ca. 8 kleine Gläser Erdbeer-Aperol-Marmelade brauchst du:**

1 kg Erdbeeren

ein Päckchen Zitronensäure oder den Saft von 1 Zitrone

100 ml Aperol

Gelierzucker, 1 Packung 2:1

### **Zubereitung:**

1. Die Erdbeeren abwiegen, waschen, putzen und pürieren.
2. Zusammen mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure in einem Topf vermischen und unter Rühren erhitzen.
3. Wenn die Masse sprudelnd kocht, alles für vier Minuten rührend und kochend, kochen lassen.
4. Zum Ende der Kochzeit den Aperol hinzugeben und eine Gelierprobe mit einem Teller ausführen. Dazu ein Löffelchen Marmelade auf einen Teller geben und gucken, ob das Ganze geliert. Wenn das nicht der Fall ist, dann noch ein wenig weiter kochen lassen.
5. Die Marmelade in saubere Gläser mit Twist-off-Deckel füllen, verschließen und gleich umgedreht auf den Deckel stellen. Nach fünf Minuten können die Gläser dann wieder umgedreht werden und weiter abkühlen.

Guten Genuss und viel Spaß beim Nachkochen wünscht dir

Bettina, deine alltagsfeierin