Erdbeer-Daiquiri – Cocktail-Glück klassisch und als Marmelade

Für zwei Erdbeer-Daiquiri brauchst du:

- 100 g Erdbeeren (gerne auch tiefgefroren)
- 10 cl weißer Rum
- Saft einer Limette
- 2 cl Zuckersirup
- Eiswürfel oder Crushed Ice nach Belieben

Zubereitung der Daiquiri:

1. Die Erdbeeren putzen und waschen.
2. In einem hohen Gefäß zusammen mit dem Rum, dem Limettensaft, Zuckersirup und den Eiswürfeln im Mixer oder mit einem guten Pürierstab pürieren.
3. In Gläsern anrichten und gleich genießen.

Erdbeer-Daiquiri-Marmelade

Für die Erdbeer-Daiquiri-Marmelade ca. 6 – 7 Gläser à 200ml
brauchst du:

- 1,2 kg Erdbeeren (küchenfertig zubereitet brauchst du genau 1 kg)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft von 2 Limetten
- 6 cl weißer Rum
- Ausgekochte bzw. heiß ausgespülte Twist-off Einmachgläser

Zubereitung der Marmelade:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
2. Das abgewogene Kilogramm in einen ausreichend großen Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren.
3. Den Gelierzucker und den Limettensaft hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Alles für vier Minuten sprudelnd kochen lassen. In der letzten Minute den Rum dazugeben und weiter kochen lassen.
5. Mit einem Teller eine Gelierprobe machen. Dazu ein wenig Marmelade auf den kalten Teller geben und checken, ob die Flüssigkeit das Gelieren beginnt. Wenn nicht, noch etwas weiter sprudelnd kochen lassen.
6. In saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und die Gläser für ca. 30 Minuten auf den Kopf stellen.
7. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de