

Zutaten:

750 g Erdbeeren
250 g Sekt
1 Vanilleschote
500 g Gelierzucker 2:1
Spritzer Zitronensaft



Erdbeer-Sekt-Marmelade

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Portionen: 6 Gläser á 250 ml

Zubereitung:

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in einen Kochtopf geben. Gelierzucker, Sekt, Zitronensaft und ausgekratztes Mark der Vanilleschote unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen.

Marmelade – Vorsicht heiß! – sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, diese verschließen und einige Minuten auf den Verschlussdeckel stellen, damit ein Vakuum entsteht und die enthaltene Luft "sterilisiert" wird.

Haltbarkeit:

Mindestens 6 Monate