

## Rezepte aus dem Hessenpark



### Erdbeermarmelade kalt gerührt

Die Erdbeere ist eine der wichtigsten Früchte des Monats Juni und aus ihr wird die erste Marmelade der Saison hergestellt. Neben dem gekochten Klassiker kann man Erdbeermarmelade auch ohne Kochen herstellen. Und so geht es: 500 g geputzte Erdbeeren (nur ganz reife, aber keine überreifen Früchte nehmen) auf ein Tuch legen, damit sie abtrocknen können. Mit 500 g Gelierzucker (1:1) vermischen. Die Früchte mit dem Zucker pürieren. Dann mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, d.h. man spürt keine Zuckerkristalle mehr auf der Zunge. Das kann 10 Minuten und mehr dauern. Wer eine Küchenmaschine besitzt, hat es einfacher. Die Marmelade ist flüssiger als die gekochte, aber wesentlich aromatischer und von intensiv roter Farbe. Die Marmelade in kleine Gläschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Da die Haltbarkeit geringer ist als bei gekochter Marmelade, empfiehlt sich auch das Einfrieren. Über das Jahr verteilt kann man dieses Verfahren für alle Beeren anwenden. Geschmacklich ist das immer ein Erlebnis, manchmal bleibt die Marmelade aber sehr flüssig und eignet sich auch als Fruchtsoße zu Vanilleeis.