

Erdbeermarmelade ohne Kerne

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Vanille oder andere Geschmackgeber nach Beliben



Zubereitung:

- Erdbeeren waschen und putzen
- in den Deluxe Blender füllen und Deckel aufsetzen

O MM S

- nach Belieben die Vanillepaste oder andere Geschmackgeber mit in den Blender geben
- Programm "Jam" auswählen
- Wenn das Programm stoppt und "add" auf dem Display zu sehen ist Gelierzucker zugeben und wieder auf den Drehknopf drücken (=Programm weiterlaufen lassen)
- Nach Programmende die Marmelade in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.
- ACHTUNG: Marmelade ist sehr heiß !!!
- TIPPS
 - Das Programm läuft sehr lange. Für ein perfektes Ergebnis ohne Kerne ist das aber perfekt.

