

Erdbeermarmelade mit Bier

Zutaten

1 kg Erdbeeren

200 ml Erdbeer Bier*

500 g Gelierzucker (2:1)



Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und kleinschneiden. Das Erdbeer Bier in einen großen Topf geben, erhitzen und etwas einreduzieren, dann die Erdbeeren und den Gelierzucker dazugeben. Unter Rühren wird alles aufgekocht und kocht dann etwa 3 Minuten (zu beachten sind hier auch die Hinweise des jeweils verwendeten Gelierzuckers).

Nach Bedarf etwas auf einen kleinen Teller geben und schauen, ob die Marmelade beginnt fest zu werden. Dann kann die Marmelade heiß in Gläser gefüllt werden.

*Das Erdbeer Bier unterstützt den fruchtigen Geschmack und sorgt dafür, dass die Marmelade nicht zu süß schmeckt.