

Erdbeermarmelade mit Vanille



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
2	Vanilleschoten
1	Limette
1 Tüte	Gelierzucker, 2:1

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und pürieren, in einen Topf geben.

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark rauskratzen, zum Erdbeermus hinzufügen.

Die Limette auspressen und den Saft ebenfalls dazu geben.

Nach Packungsanleitung mit Gelierzucker 2:1 aufkochen.

Noch heiß in Gläser abfüllen und diese auf den Kopf stellen zum zuziehen.