



REZEPT

Erdbeer – Campari – Orangen Marmelade

700 g Erdbeeren

100 ml Campari

200 ml Orangensaft

1 kg Gelierzucker

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Erdbeeren mit dem Gelierzucker mischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. (Ich stampe ein wenig mit dem Kartoffelstampfer im Topf rum, damit sich mehr Saft bildet.)

Wenn man sieht, dass die Marmelade anfangen möchte zu kochen, das Campari - Orangen Gemisch dazugeben. So wird verhindert, dass der Geschmack des Campari verkocht wird.

4 Minuten kochen.

Nun die Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Nadine Mertens