

## Rezepte für Erdbeermarmelade

Tipp der Woche vom 12. Juni 2017

### Klassisches Rezept für Erdbeermarmelade

#### Zutaten:

- Erdbeeren
- Gelierzucker

#### So geht's:

- Gläser mit heißem Wasser desinfizieren und mit geöffneten Deckeln nebeneinander stellen.
- Erdbeeren waschen, putzen und in Viertel schneiden.
- Alle Erdbeerstücke zusammen mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung in einen großen Topf geben und sprudelnd aufkochen lassen.
- Die Masse in die Gläser füllen und diese geschlossen auf den Kopf stellen, bis sie erkaltet sind.



### Mit Vanille oder Rhabarber oder Aperol oder ...

Raffinierte Variationen mit Vanille, Rhabarber, Aperol, ... : [Erdbeermarmeladen auf lecker.de](#)

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <http://www.lecker.de/erdbeermarmelade-kochen-so-gehts-51427.html?image=0>

### Oh das hört sich köstlich an: Erdbeerkonfitüre mit Zitronenmelisse

Das Rezept finden Sie auf [Valentinas Kochbuch.de](#)

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <https://valentinas-kochbuch.de/rezept-erdbeerkonfituere-mit-zitronenmelisse/>

### Auch interessant: Marmelade ohne Kochen

Hier geht es zum [Rezept](#).

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <http://www.brigitte.de/marmelade--schnelle-freude--marmelade-ohne-kochen-10600446.html>

... und wenn Sie auf der Suche nach ein paar kreativen Etiketten sind, werden Sie hier fündig:

#### [Kleiner Kuriositätenladen](#)

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <http://www.kuriositaetenladen.com/2011/11/eingepackt-und-originalverkorkst-heut.html>

#### [Herzbotschaft](#)

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <https://www.herzbotschaft.de/freebies-etiketten-verpackungen-ausdrucken/>

#### [The Jam Labelizer](#)

Sollte sich der Link nicht automatisch öffnen: <https://www.jamlabelizer.com/>