

Erdbeer-Aperol-Marmelade aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Aperol-Marmelade - Rezepte mit Herz



25 min + Wartezeit



leicht



3 Gläser à 250g

Der Sommer mit einem Spritzer Aperol - verpackt in einem Glas.

Dieses Rezept macht Lust auf schöneres Wetter und gute Laune. Die ersten leckeren Frühlingserdbeeren helfen uns dabei.

Unsere Erdbeer-Aperol-Marmelade ist ein echter Geheimtipp für alle, die auf der Suche nach einem fruchtigen und erfrischenden Brotaufstrich sind. Diese Kombination aus sonnengereiften Erdbeeren und dem italienischen Aperol sorgt für einen einzigartigen Geschmack, der perfekt in den Sommer passt.

Die Marmelade eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch als Zutat für Desserts und Gebäck oder als kleines Geschenk.

Der perfekte, fruchtige Start in euren Tag.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	700 g	Erdbeeren (geputzt+gewogen)
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker (2:1)
<input type="checkbox"/>	250 g	Aperol
<input type="checkbox"/>		Saft einer Zitrone

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 vermischen und ca. 1 Std. Saft ziehen lassen.
2. 14 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher kochen und Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
3. Wer die Marmelade etwas feiner mag, mixt sie noch mal 10 Sek./Stufe 10. Marmelade sofort heiß in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): 57 kcal, 0 g E, 0 g F, 19 g KH