

Erdbeer-Marmelade "Coconut Kiss"



© Erdbeer-Kokos-Marmelade - Rezepte mit Herz



25 min



leicht



4 Gläser (à 200ml)

In unserem [Download-Extra "Fruchtaufstriche zum Verlieben"](#) aus [Rezepte mit Herz 3/2019](#) findet ihr tolle Rezepte für leckere Fruchtaufstriche, die euch den Morgen versüßen. Hier gibt es ein weiteres exotisches Highlight: Unsere Erdbeer-Kokos-Marmelade. Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	800 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	200 g	cremige Kokosmilch
<input type="checkbox"/>	1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
2. Gelierzucker, Kokosmilch und Zitronensaft zugeben, 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.
3. Dann 15 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher kochen. Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen.
4. Aufstrich sofort in saubere heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Nährwertangaben

kcal pro EL (20 g): ca. 34 kcal, 0 g E, 1 g F, 7 g KH