

Erdbeerzeit = Einmachzeit. Bereite doch mal deine Erdbeer Marmelade mit Schwarztee zu!



Es sind die beiden Klassiker zum Frühstück. Da liegt es nur nahe das zu kombinieren. Das Ergebnis ist eine Marmelade mit einer ganz feinen Schwarztee-Note.

Hmmm, lecker!

Für circa 4-6 Gläser brauchst du

- 1 kg Erdbeeren
- 350g Gelierzucker, Mischverhältnis zu den Erdbeeren: 3:1
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Earl Grey

Und so geht's

Zuerst würfelst du die Erdbeeren und vermischst sie dann mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem Topf.

Den Tee in einen Teebeutel geben (am besten in einem [TaTeeTaTa-Teefilter](#)) und zu den Erdbeeren dazu legen. Nun lässt du das Gemisch aufkochen und kochst es nach der Anleitung des Gelierzuckers (ca. 3-5 Minuten). Während des Kochens, rührst du das Gemisch kräftig um.

Anschließend entfernst du den Teebeutel und füllst die noch heiße Marmelade in Gläser ab, verschließt sie und stellst sie auf den Kopf, damit sich ein Vakuum bildet.

Meine Teeempfehlung für die Marmelade

„Earl Grey“



Lass die Erdbeeren mit dem Gelierzucker über Nacht im Kühlschrank ziehen.

