



Erdbeer-Minze-Marmelade mit Pfeffer-Kuss

🕒 30–45 Min   

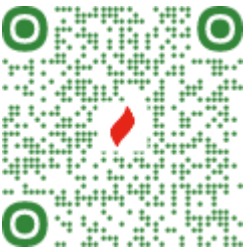
Zubereitung

Zutaten für

♦ = Kotányi Produkte

650 g	Erdbeeren, frisch
4 EL	Zitronensaft, frisch
190 g	Gelierzucker (3:1)
2 g	Minzblätter, frisch
0.5 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	♦ Cardamom gemahlen

- 1 Im ersten Schritt werden die frischen Erdbeeren gewaschen, der Strunk entfernt und geviertelt. Die frische Minze ebenfalls waschen und fein hacken.
- 2 Die Erdbeeren mit dem frischen Zitronensaft und der frischen Minze aufkochen. Anschließend fein pürieren.
- 3 Gemahlene Cardamom und ein paar Pfefferkörner unterrühren. Nun kann der abgewogene Gelierzucker beigemischt werden.
- 4 Die Masse für einige Minuten aufkochen lassen. Abschmecken und gegebenenfalls etwas mit Pfeffer und Cardamom nachwürzen.
- 5 Eine Gelierprobe nehmen und sobald die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat, kann sie in sterile Einmachgläser gefüllt werden.
- 6 Das Glas kurz auf den Kopf stellen und danach normal stehend auskühlen lassen.



TIPP: Das Rezept ergibt in etwa 2-3 Gläser bzw. 600ml Marmelade.