

# Anleitung

## Marmelade kochen

Um selber Marmelade zu kochen brauchst du:

- Gelierzucker oder Zucker
- Obst deiner Wahl (z.B. Erdbeeren)
- Einen Kochtopf und passende Gläser

Wenn du die Marmelade mit Gelierzucker kochst, schau auf die Packungshinweise. Auf der Packung steht, in welchem Verhältnis der Zucker mit den Früchten gemischt werden sollte. Die gängigste Mischung ist 1:1, zu 500 Gramm Früchte gibst du 500 Gramm Gelierzucker. Bei dem Verhältnis 2:1 benötigst du für 500 Gramm Früchte nur 250 Gramm Gelierzucker.

Wenn du die Marmelade mit (normalem) Zucker zubereitest, brauchst du für 500 Gramm Früchte bei Früchten mit hohem Wassergehalt wie Erdbeeren 330 Gramm Zucker (Verhältnis 2:3) oder, bei Früchten mit niedrigerem Wassergehalt wie Aprikosen, 375 Gramm Zucker.

### Schritt 1

Koche die Früchte und den Zucker auf mittlerer Flamme unter stetem Rühren zu einem Mus.

Du solltest es jedoch nicht zu lange kochen, weil es sonst die schöne Farbe und auch den guten Geschmack verliert.

### Schritt 2:

Wenn das Mus dickflüssig vom Löffel tropft (Gelierprobe), nimm es vom Herd.

### Schritt 3:

Fülle die heiße Marmelade in die (sauberen) Gläser.

### Schritt 4:

Nun kannst du das Marmeladen-Glas noch verzieren.

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/marmelade-kochen-grundrezept-zum-selbermachen/>