



Erdbeermarmelade

mit Lavendel & Vanille



Zutaten

250 Gramm Erdbeeren
2 Stängel Lavendelblüten
1 TL Vanillepulver
2-3 EL Wasser



Zubereitung

Je nach Topfgröße Boden mit dem Wasser bedecken, damit die Erdbeeren nicht anbrennen.

Diese kommen kleingeschnitten hinein und werden einmal auf großer Hitze weichgekocht. Danach die Früchte ein wenig zerstampfen und auf kleinster Hitze dahinköcheln lassen bis alles eindickt. Zum Schluss kommen noch die abgezupften Lavendelblüten und die Vanille dazu. Weitere 10 Minuten dahinköcheln lassen und zum Schluss in ein sauberes Glas füllen.