

**Erdbeermarmelade mit Pfeffer**

(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1 kg Erdbeeren, Saft von 1 Zitrone, 2 Teel. Schwarze Pfefferkörner, 1 kg Zucker, 1 Beutel Gelierpulver

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren u. mit Zitronensaft beträufeln. Schwarze Pfefferkörner im Mörser zerstoßen oder zwischen zwei Küchenbrettern zerdrücken. Unter die Beeren mischen. Beeren mit Kartoffelstampfer zerdrücken. Zucker mit Gelierpulver mischen und unter Früchte ziehen. Langsam zum Kochen bringen und ab Kochbeginn noch 1 Minute kochen und entsprechend einfüllen.