



MER KOCHTE OM MAAT

Mer koche met Pänz Marmelädcher

Wenn Du mit Erdbeeren, die unter viel Sonne reif geworden sind, Marmelade kochen willst, nimmst Du Gelierzucker 3:1. Das bedeutet, Du nimmst dreimal so viel Früchte wie Zucker, vermischst sie unter Rühren und kochst sie 4 Minuten sprudelnd. Vorsicht: Zucker wird sehr heiß! Pass auf, dass Du keine Marmeladenspritzer abkriegst. Wenn die Marmelade fertiggekocht ist, füllst Du sie in Gläser! Dann beschriftest Du das Etikett. Du kannst auch gerne kurz vor Ende der Kochzeit einige Blättchen Zitronenmelisse, Minze oder Basilikum hinzugeben. Herzlicher Dank gilt Diamant Zucker für die Bereitstellung von Gelierzucker, Marmeladengläsern, Etiketten, Rezepten und Malbüchern zum Thema: „Von der Rübe zum Zucker!“ Guten Appetit!



ERBEERMARMELADE:

1 ½ KG ERDBEEREN
500 GRAMM
GELIERZUCKER 3:1

KOOPERATION MIT
DEM MARKTAMT DER
STADT KÖLN UND
DIAMANT ZUCKER

AKADEMIE FÖR UNS
KÖLSCHE SPROCH/ SK
STIFTUNG KULTUR

Im Mediapark 7
50670 Köln

www.koelsch-akademie.de

www.sk-kultur.de