



Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

😊 insgesamt 1,5 l
5 Gläser à 300 ml

🕒 40 min

🔪 einkochen

ZUTATEN

800 g Erdbeeren
400 g Rhabarber
Saft von ½ Zitrone
600 g Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Rhabarber schälen und ebenfalls klein schneiden.

Erdbeeren und Rhabarber zusammen mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alles gut verrühren und 15 min ziehen lassen.

Die Mischung bei hoher Hitze aufkochen und dann 5 min kochen lassen, dabei öfter umrühren.

Die Marmelade sofort in die Gläser füllen, diese gut verschließen und die Marmelade auskühlen lassen.

NOTIZEN

Die Mengenangabe für Erdbeeren und Rhabarber ist vom geputzten, bzw. geschälten Obst. Man muss beim Kaufen etwas mehr einrechnen.

Wenn man keine Fruchtstücke in der Marmelade möchte, kann man Erdbeeren und Rhabarber auch pürieren.

Die Gläser müssen vor dem Befüllen sterilisiert werden. Dafür einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Gläser und Deckel 10 min ins Wasser stellen. Anschließend abtropfen lassen (nicht abtrocknen, da durch das Geschirrtuch wieder Keime ins Glas gelangen können).