

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Gläser

Für die Marmelade

400 g Erdbeeren
600 g Rhabarber
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teelöffel Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1

Besonderes Zubehör

4 sterile Einmachgläser

Frühlingserwachen auf den Erdbeerefeldern und im Rhabarbergarten! Aber was mit der restlichen Ernte machen, wenn du dich mit den roten Früchten und dem Saisongemüse schon durch [Crumble](#), [Kuchen](#) und [Eis](#) gefuttert hast? **Erdbeer-Rhabarber-Marmelade** lautet das Zauberwort.

So einfach und lecker hast du noch keinen **Brotaufstrich** selbst gemacht. **5 Zutaten** sind alles, was du brauchst, um diese süß-saure **Marmelade** einzukochen. Und das Beste: Wenn du deine Marmelade in **sterile Einmachgläser** füllst und sie auf dem kopfstehend erkalten lässt, ist sie **lange haltbar**. Dann erfreust du dich auch außerhalb der Saison an ihrem einzigartigen süß-

sommerlichen Geschmack.

- 1 -

Rhabarber waschen, Enden entfernen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden.

- 2 -

Erdbeer- und Rhabarberstücke zusammen mit Gelierzucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist. Weitere 5 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

- 3 -

Marmelade in sterile Einmachgläser abfüllen. Dabei nicht zu voll füllen und ca. 2 cm Abstand zur Öffnung lassen. Deckel fest zuschrauben, Gläser auf den Kopf stellen, abkühlen und fest werden lassen.