

Schnell, schneller, Rhabarber-Vanille-Marmelade

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Rhabarbermarmelade in Einmachgläser füllen.

Zutaten für ca. 300 g

300 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Esslöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör
Einmachgläser

Es geht nichts über selbstgemachte Marmelade! Und erst recht nicht, wenn frischer Rhabarber drin steckt. Ein Löffelchen hier, ein Löffelchen da und zack - schon ist das Glas leer. Wie gut, dass du für den fruchtig-säuerlichen Brotaufstrich weniger als 30 Minuten brauchst - da lässt der Nachschub nicht lange auf sich warten.

- 1 -

Rhabarber schälen, Enden abschneiden und in Stücke schneiden.

- 2 -

Rhabarber mit Zucker, Vanilleextrakt und Wasser bei niedriger Hitze 4 Minuten erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und unter Rühren 10