

Rezept Rhabarbermarmelade

Erdbeer-

Zutaten:

0,8 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren
1/8 l Wasser
400 g Zucker
600 g Gelierzucker 2:1
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Erdbeeren säubern (s.o.). Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Den Strunk abschneiden, die Rhabarberblätter entfernen und den dünnen Teil des Gemüses entfernen.

Die einzelnen Stangen sorgfältig schälen und in ca. 0,5 – 1 cm lange Stücke zuschneiden. Mit Wasser, Zitronensaft und Zucker den Rhabarber zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kräftig kochen lassen.

Die Rhabarbermasse, die sauberen halbierten (größere Erdbeeren vierteln) Erdbeeren mit dem Gelierzucker in den Kochtopf geben auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht. Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Zurück zu den Erdbeerrezepten