

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade



© Rezepte mit Herz - Erdbeer-Rhabarber-Marmelade



15 min + Wartezeit



leicht



3 Gläser à 250g

Keine Marmeladen-Saison ohne diesen Rezept-Klassiker!

1. 1 Vanilleschote und deren Mark oder 1 TL Vanille-Paste zusammen mit Gelierzucker dazugeben (Schote vor Schritt 3 wieder rausnehmen)
2. 1 Msp. Tonkabohnenpulver zusammen mit Zucker unterrühren.
3. 1 EL klein gehackte Zitronenmelisse zusammen mit Zucker unterrühren.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Erdbeeren (geputzt und gewogen) |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Rharbarber (geputzt und gewogen) |
| <input type="checkbox"/> | | Saft einer Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Gelierzucker (2:1) |

Zubereitung

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen, putzen, zerkleinern und jeweils 500 g in den Mixtopf einwiegen. Zitronensaft zugießen und alles 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
2. Gelierzucker 10 Sek./Stufe 2 unterrühren und alles 13 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher kochen. Den Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
3. Fruchtaufstrich sofort heiß in saubere Gläser füllen und diese gut verschließen.

Haltbarkeit: 6 Monate

Haltbarkeit: 6 Monate

Rhabarber putzen, waschen und entfädeln/schälen?

Sind die Stangen noch jung und zart, ist das Entfädeln/Schälen nicht erforderlich. Später in der Saison, wenn die Stangen älter sind, sind die Fasern härter und die Stangen enthalten mehr schädliche Oxalsäure und Nitrat. Dann sollten man sie vor der Weiterverarbeitung auf jeden Fall entfädeln. Die Blätter bitte nie verwenden, diese enthalten von Anfang an zu viel Nitrat.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): 40 kcal, 0 g E, 0 g F, 10 g KH