

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Zutaten für 8 Gläser á 190 ml:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Rhabarber
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren und den Rhabarber.
2. Entferne das Grün der Erdbeeren, halbiere sie und gib sie in einen großen Topf.
3. Presse die Zitrone aus und gieße den Saft zu den Erdbeeren.
4. Gib den Gelierzucker zu den Erdbeeren und püriere alles miteinander.
5. Schäle den Rhabarber und schneide ihn in 1 cm dicke Stücke.
6. Rühre ihn unter das Erdbeerpüree und lasse den Topf 15 Minuten stehen.
7. Koche die Marmelade auf mittlerer Stufe auf. Lasse sie 5 Minuten köcheln, bis der Rhabarber schön weich ist.

8. Fülle die Marmelade in Gläser und verschließe sie sofort.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

