

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade



Zutaten:

750 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
250 g Rhabarber
6-7 Marmeladengläser mit Twist-Off-Deckel



Zubereitung

Zubereitung

Erdbeeren und Rhabarber müssen nach dem Putzen die Menge von 1kg ergeben.

Zur Vorbereitung der Gläser heißes Wasser in diese füllen, erst kurz vor dem Befüllen auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen oder bei 100°C in den Ofen stellen.

Erdbeeren waschen und von Blättern und Stielen befreien. Rhabarber von Stielen, Blattansätzen und Schale befreien, in kleine Stücke schneiden. Danach in einen großen Topf geben und mit 500 Gelierzucker mischen, Zitronensaft dazugeben und langsam erhitzen. Die warme, aber noch nicht kochende Masse mit einem Pürierstab zerkleinern. Dieses Früchte-Gemisch unter Rühren zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Tipp: Der abgekühlte Schaum schmeckt sehr gut zu frischen Brötchen!