

Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Du brauchst:

- 1 Sieb
- Messer
- Schneidebretter
- 1 Schüssel für Abfall
- 1 Küchenwaage
- 1 großen Topf
- 1 Kochlöffel
- 1 Pürierstab
- 1 Messbecher
- 1 Teigschaber
- 4 – 5 Schraubgläser mit Deckel

Zutaten:

- 1000 g Erdbeeren
- 500 g Rhabarber
- 500 g Gelierzucker (3:1)

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, die Blätter entfernen und klein schneiden.
2. Die Rhabarber-Stangen schälen.
3. Den Topf auf die Waage stellen, Tara drücken und 1500 g Obst abwiegen.
4. Den Topf auf den Herd stellen, große Hitze einstellen und das Obst unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze weiter kochen.
5. Wenn das Obst weich ist mit dem Pürierstab im Topf pürieren.
6. 500 g Gelierzucker (3:1) hinzugeben und gut verrühren.
7. Den Obstbrei mit dem Gelierzucker bei mittlerer Hitze mindestens 4 Minuten lang leicht blubbernd kochen.
8. Die Marmelade in einen Messbecher gießen.
9. Die Marmelade aus dem Messbecher in die Gläser gießen.
10. Die Schraubdeckel fest verschließen. ACHTUNG!!! Die Gläser sind nun **heiß!** Nur mit einem Geschirrtuch anfassen!

Die Marmelade ist ungeöffnet lange haltbar.

Sie muss erst in den Kühlschrank, wenn der Deckel geöffnet wurde.