AG Gartenküche

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. ACHTUNG!!! Die Gläser sind nun **heiß**! Nur mit einem Geschirrtuch anfassen! Die Schraubdeckel fest verschließen

Die Marmelade ist ungeöffnet lange haltbar.

Sie muss erst in den Kühlschrank, wenn der Deckel

AG Gartenküche

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:

11. Die Erdbeeren waschen, die Blätter entfernen und klein schneiden.
12. Die Rhabarber-Stangen schälen.
13. Den Topf auf die Waage stellen, Tara drücken und 1500 g Obst abwiegen.
14. Den Topf auf den Herd stellen, große Hitze einstellen und das Obst unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze weiter kochen.
15. Wenn das Obst weich ist mit dem Pürierstab im Topf pürieren.
16. 500 g Gelierzucker (3:1) hinzugeben und gut verrühren.
17. Den Obstbrei mit dem Gelierzucker bei mittlerer Hitze mindestens 4 Minuten lang leicht blubbernd kochen.
18. Die Marmelade in einen Messbecher gießen.
19. Die Marmelade aus dem Messbecher in die Gläser gießen.
20. ACHTUNG!!! Die Gläser sind nun **heiß**! **Nur mit einem Geschirrtuch anfassen**! Die Schraubdeckel fest verschließen

Die Marmelade ist ungeöffnet lange haltbar.
Sie muss erst in den Kühlschrank, wenn der Deckel geöffnet wurde.

AG Gartenküche

Rezept für 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
- Trockentuch/Handtuch

Zutaten:

- 1500 g Obst
- 500 g Gelierzucker (3:1)

Zubereitung:

21. Das Obst waschen und klein schneiden (wenn nötig: Schale, Stängel, Blätter und Kerne entfernen. Den Topf auf die Waage stellen, Tara drücken und 1500 g Obst abwiegen.
22. Den Topf auf den Herd stellen, große Hitze einstellen und das Obst unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze weiter kochen, bis das Obst weich ist.
23. 500 g Gelierzucker (3:1) hinzugeben und gut verrühren.
24. Das Obst mit dem Gelierzucker bei mittlerer Hitze mindestens 4 Minuten lang leicht blubbernd kochen.
25. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren.
26. Die Marmelade in einen Messbecher gießen.
27. Die Marmelade aus dem Messbecher in die Gläser gießen.
28. ACHTUNG!!! Die Gläser sind nun **heiß**! **Nur mit einem Trockentuch oder Handtuch** anfassen! Die Schraubdeckel fest verschließen.

Die Marmelade ist ungeöffnet lange haltbar.

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

AG Gartenküche

Rezept für 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
- Trockentuch/Handtuch

Zutaten:

- 1500 g Obst
- 500 g Gelierzucker (3:1)

Zubereitung:

1. Das Obst waschen und klein schneiden (wenn nötig: Schale, Stängel, Blätter und Kerne entfernen. Den Topf auf die Waage stellen, Tara drücken und 1500 g Obst abwiegen.
2. Den Topf auf den Herd stellen, große Hitze einstellen und das Obst unter Rühren zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze weiter kochen, bis das Obst weich ist.
3. 500 g Gelierzucker (3:1) hinzugeben und gut verrühren.
4. Das Obst mit dem Gelierzucker bei mittlerer Hitze mindestens 4 Minuten lang leicht blubbernd kochen.
5. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren.
6. Die Marmelade in einen Messbecher gießen.
7. Die Marmelade aus dem Messbecher in die Gläser gießen.
8. ACHTUNG!!! Die Gläser sind nun **heiß**! **Nur mit einem Trockentuch oder Handtuch** anfassen! Die Schraubdeckel fest verschließen.

Die Marmelade ist ungeöffnet lange haltbar.

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