Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Süße Erdbeeren, feinsäuerlicher Rhabarber: Diese Kombination ergibt einen wunderbaren Geschmack, wie beim Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Marmelade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,3 h

Zutaten

720 g	Erdbeeren
520 g	Rhabarber
500 g	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale)
1 Schuss	Rum

Zubereitung

1. Zuerst für die **Erdbeer-Rhabarber-Marmelade** die Erdbeeren waschen, entstielen und anschließend in kleine Stückchen schneiden. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden, die Fäden abziehen und ebenfalls in kleine Stückchen schneiden.

2. Jetzt den Rhabarber und die Erdbeeren in eine Garschale (ungelocht) geben, den Gelierzucker hinzufügen und mit dem Gelierpulver, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft vermengen. Die Mischung für 20 Minuten bei 100° C im Dampfgarer garen, je nach Bedarf danach leicht passieren und in saubere, heiße Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser mit einem Geschirrtuch abdecken und über Nacht auskühlen lassen.

3. Die Deckel und offene Marmeladengläser in eine gelochte Garschale oder auf den Rost des Dampfgarers stellen und für 20 Minuten bei 100°C gleichzeitig mit den Früchten sterilisieren. Die Gläser mit der Öffnung nach unten auf Küchenpapier trocknen lassen und dann die Erdbeer-Rhabarber-Marmelade einfüllen.

Tipp

Die Erdbeer-Rhabarber-Marmelade Mischung reicht für ungefähr 8 Gläser á 250ml.