Rhabarber-Erdbeer Marmelade

Die Rhabarber-Erdbeer Marmelade verwöhnt deinen Gaumen durch ihren fruchtig, säuerlichen Geschmack. Ein köstliches Einmach-Rezept für den Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

600 g	Rhabarber
400 g	Erdbeeren
500 g	Gelierzucker (2:1)
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 TL	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **Rhabarber-Erdbeer-Marmelade** die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen, mit dem Messer klein zerschneiden.

2. Den Rhabarber auch mit Wasser abspülen, mit einem Messer oder Sparschäler schälen und in kleine Stücke schneiden.

3. Das Obst in einem Kochtopf geben, Gelierzucker, Vanillezucker, Zimtpulver und Zitronensaft hinzugeben und gut verrühren. Zirka 40 Minuten ziehen lassen.

4. Die Masse aufkochen lassen und zirka 5 Minuten köcheln. Mit einem Stabmixer pürieren und Gelierprobe machen.

5. Die Marmelade heiß in Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen. Nach 15 Minuten wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Tipp