

## 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	<u>Erdbeeren</u>
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**