

# 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	<a href="#">Rhabarber</a>
400 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
500 g	Gelierzucker (2:1)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
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. Circa 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