Rhabarber-Marmelade aus dem Thermomix

Die Rhabarber-Marmelade aus dem Thermomix wird mit Äpfeln, frisch gepressten Orangensaft und Kokosmilch verfeinert. Ein Rezept, das man sich merken sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 13 min

Koch/Backzeit: 17 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

450 g	Rhabarber
300 g	Äpfel
300 g	Orangensaft frisch gepresst (ca. 4 Orangen)
100 g	Kokosmilch
1 Stk.	Vanilleschote
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
600 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Für die feine **Rhabarber-Marmelade aus dem Thermomix** den Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Beides in den Mixtopf geben und auf Stufe 5 5 Sekunden zerkleinern.

2. Jetzt den frisch gepressten Orangensaft, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, Zitronensaft und Gelierzucker einwiegen. Auf Stufe 3 bei 100 °C 16 Minuten garen. Die Rhabarber-Marmelade in sterile Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.

Tipp

Wem die Rhabarber-Marmelade noch etwas zu grob ist, einfach noch ein wenig im Mixtopf pürieren.