Rhabarber-Marmelade

Mit dem Rezept für Rhabarber-Marmelade kann man den einzigartigen Geschmack auch nach der Erntezeit genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 kg	Rhabarber
1 Packung	Gelierzucker (im Verhältnis 2:1)
520 g	Traubenzucker

Zubereitung

1. Die **Rhabarber-Marmelade** ist eine echte Vitaminbombe. Hierfür den Rhabarber schälen und in fingerdicke Stücke schneiden. In einem Topf leicht andünsten und danach im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

2. Gelierpulver mit Traubenzucker vermischen, beides zu dem Rhabarber geben. Unter ständigem Rühren erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen (dabei weiter rühren!). Schaum, der sich beim Kochen bildet, mit einer Schaumkelle vorsichtig abschöpfen.

3. Rhabarber-Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen. Auf den Deckel stellen und etwa 5 Minuten kopfüber stehen lassen. Je nach Geschmack noch im heißen oder kalten Zustand kosten.

Tipp

Die Rhabarber-Marmelade ist ungefähr 12 Monate haltbar.