

# Erdbeer Rhabarber Marmelade



## Zutaten für 2 Portionen:

- 750 g Rhabarber
- 400 g Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker (1:2)
- 1 Vanilleschote
- 1/2 Zitrone

**Arbeitszeit:** 20 Minuten    **Zubereitungszeit:** 1 Stunde 40 Minuten

<b>Eiweiß:</b>	<b>Fett:</b>	<b>Kohlenhydrate:</b>	<b>Nährwert pro Portion:</b>
0,2 g	0,05 g	9,8 g	42 kcal

Warum Erdbeer Rhabarber Marmelade? Naja, beide Zutaten haben zur selben Zeit Saison und sind auf dem Wochenmarkt gut zu bekommen.

Geht wirklich ganz einfach und macht wenig Arbeit, die Belohnung ist dafür um so lohnender - auf geht's...

## Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und schälen. Anschließend in kleine Scheibchen schneiden (ca. 5 mm). Die Erdbeeren ebenfalls waschen und entstielen. Anschließend in Hälften oder Viertel schneiden, je nach Größe.

Die Zitrone auspressen und den Saft 1: 1 mit Wasser vermischen.

Alles miteinander in einen Topf geben und gut vermischen. Anschließend den Gelierzucker zugeben und nochmals gut vermischen. Jetzt mindestens 1 Stunde Saft ziehen lassen.

Die Vanilleschote in der Mitte zerteilen und das Mark mit dem Messerrücken ausstreichen und in den Topf zu den restlichen Zutaten geben.

Alles bei starker Hitze unter ständigem Rühren 5 bis 6 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Anschließend die Marmelade sofort in vorbereitete Gläser abfüllen verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Schmeckt super!

---

Von: Andreas  
Kategorie: [Kochen und Backen](#)  
Verfasst: 2018-06-16  
Gelesen: 2095  
Kommentare: 0



Wo komme ich zu diesem Blog-Beitrag? Einfach mit dem Smartphone den QR-Code scannen oder den Link in Deinen Browser eingeben...

<https://www.kitropolis.de/erdbeer-rhabarber-marmelade>