

ERDBEER-RHABARBER MARMELADE



ZUTATEN

1kg Rhabarber
500g Erdbeeren
1 Apfel
Saft einer Zitrone
1kg Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Rhabarber und Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden
2. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
3. Die Zitrone ausdrücken und den Saft auffangen
4. Alles in einen großen Topf geben und für 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sich das Obst und Gemüse anfängt zu zersetzen
5. Dann alles pürieren und den Zucker hinzufügen
6. Jetzt nochmals für 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und regelmässig umrühren, damit nichts anbrennt
7. Nach den 30 Minuten eine Gelierprobe machen: etwas Marmelade auf einen kalten Teller (vorher im Kühlschrank) geben und abkühlen lassen. Wenn es noch nicht dickflüssig genug ist noch ein paar Minuten länger köcheln lassen und nochmals die Gelierprobe durchführen
8. Die fertige Marmelade in sterile Gläser füllen und luftdicht verschliessen