



Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Zutaten:

1 kg Rhabarber
1 kg Erdbeeren
2 Pck. 2:1 Gelierzucker



Zubereitung:

- Zuerst suchst du dir geeignete saubere Gläser mit Schraubverschluss.
- Diese müssen in einem Topf für ca. 5 Minuten ausgekocht werden, damit sie richtig sauber sind.
- In der Zwischenzeit gibst du etwas Wasser in einen großen Topf, so dass der Boden bedeckt ist.
- Jetzt wird der Rhabarber geschält, in Stücke geschnitten und in den Topf gegeben.
- Die Erdbeeren waschen, halbieren und mit in den Topf geben.
- Das Ganze auf höchster Stufe kurz aufkochen.
- Wenn es anfängt zu kochen, auf die mittlere Stufe drehen und weiter köcheln lassen.
- Prüfe, ob der Rhabarber und die Erdbeeren weich genug sind. Sieht es aus wie zu dünne Marmelade, dann kannst du den Zucker dazu geben.

Tipp:

Wenn ihr noch etwas frischen Basilikum habt, gebt ihn gewaschen und klein gehackt mit in die Marmelade. Basilikum und Erdbeeren passen super zusammen.

- Jetzt lässt du es noch mal auf höchster Stufe kurz aufkochen, so dass es blubbert.
- Herd ausschalten und alles in die sauberen Gläser abfüllen.
- Fülle die Gläser nicht zu voll. Es muss ein wenig Platz zum Glasrand sein, damit sich die Marmelade beim Abkühlen noch etwas ausdehnen kann.
- Gläser gut verschließen und auf den Kopf stellen. Lass dir am besten von Mama oder Papa helfen.
- Nach ca. einer Stunde kannst du sie wieder herumdrehen. So werden die eventuell vorhandenen kleinen Luftlöcher am Deckel noch verschlossen.

