



Rhabarber Marmelade

Einfache, schön herbe Marmelade mit dem ersten Frühlingsobst, welches eigentlich ein Gemüse ist...

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Garzeit ca. 10 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- großer Topf
- Durchschlag
- Pürierstab

Zutaten

- Rhabarber ca. 3.000g
- 3 Vanilleschoten
- Geliermittel 3/1 für 3 kg Obst
- 3 Beutel Zitronensäure
- 1 kg Zucker

Zubereitung

Vom Rhabarber Blattende und Wurzelende abschneiden. Dann die Stiele in ca. 5mm breite Stücke schneiden. Im Durchschlag waschen.

Alle Rhabarberstücke in den Topf geben. Vanilleschoten in ca. 1cm lange Stücke schneiden und zum Rhabarber geben. In Einer Schüssel Zucker, Geliermittel und Zitronensäure mischen und in den Topf geben.

Herd auf höchster Stufe heizen und Mischung ständig rühren. Wenn der Zucker und die ersten weichen Fruchtteile einen Brei ergeben, Topf kurz von der Platte nehmen und mit dem Pürierstab die größten Stücke zerkleinern. Vorsicht, nicht zu lange häckseln, es soll kein Püree werden...

Hitze reduzieren und Masse zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Wenn die Masse schön kocht, ca. 3 bis 4 Minuten unter Blubbern kochen lassen. Herd ausschalten.

Masse mit Schöpfkelle und Marmeladentrichter in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Gläser verschließen und etikettieren.

Kleiner Tipp: Einmachgläser mit einem blauen Ring im Deckel sind PVC frei.

Guten Appetit!