

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Zutaten:

- 500 g Rhabarber
- 1000 g Erdbeeren
- 5 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 500 g Gelierzucker, siehe Tipp
- Einmachgläser



So geht's:

1. Erdbeeren waschen, Blüten entfernen und je nach Vorliebe halbieren oder vierteln.
2. Rhabarber waschen. Dünne Stangen direkt in kleine Stücke schneiden, dicke Stangen zuerst schälen.
3. In einem Topf Rhabarber, Zitronensaft, Vanillinzucker und 1 EL Wasser geben, aufkochen lassen.
4. Erdbeeren, Gelierzucker hinzufügen und gut umrühren.
5. Alles erneut aufkochen lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
6. Einen kleinen Klecks der Konfitüre auf einen kalten Teller geben und abkühlen lassen. Ist die Konsistenz richtig, zum nächsten Schritt gehen. Falls zu flüssig, eine Minute weiterkochen.
7. Während die Konfitüre kocht, Einmachgläser sterilisieren.
8. Die heiße Konfitüre in die sterilisierten Einmachgläser füllen, bis sie randvoll sind. Verschließen, sodass wenig Luft zwischen Deckel und Glas bleibt.
9. Stelle die gefüllten Gläser in einem Wasserbad in den Backofen bei 100 Grad für eine Stunde.
10. Nach dem Erkalten, die Gläser kühl und dunkel lagern.

Guten Appetit!

*Tipp: Steuere die Süße deiner Marmelade nach Belieben!
Die Wahl des Gelierzuckers hat einen großen Einfluss auf die Süße:*

Gelierzucker 1:1 erzeugt eine sehr süße Marmelade.

Gelierzucker 2:1 ist weniger süß, wodurch der Fruchtgeschmack stärker hervortritt.

Gelierzucker 3:1 sorgt für eine nur leicht süße Marmelade.

*Wähle den Gelierzucker, der deinem Geschmack entspricht,
und füge ihn gemäß den Angaben auf der Verpackung hinzu.*