

## Oma's Erdbeer-Rhabarber Marmelade



### Rezept für Oma Emmi's Rhabarber-Erdbeermarmelade

- 600 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt
  - 600 g Rhabarber gewaschen
  - 1 Vanilleschote
  - 2 EL Zitronensaft
  - 500 g Gelierzucker 2:1
1. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und würfeln
  2. Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden
  3. Die Vanilleschote der Länge nach aufritzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen
  4. Die Erdbeeren, die Vanilleschote und das Mark der Vanilleschote plus den Rhabarber mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf verrühren. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist
  5. Dann alles aufkochen. Wenn es richtig brodelnd im Topf, beginnt die eigentliche Kochzeit. Ab jetzt 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
  6. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL der Marmelade auf den erkalteten Teller gibt

7. Wenn die Rhabarber-Erdbeermarmelade fest genug ist, randvoll in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Wenn nicht, noch 1-2 Min. länger kochen. Ich püriere die Marmelade noch. Wer Stückchen drin haben möchte, braucht das nicht zu machen
8. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und das Gelee ist länger haltbar

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Gutes Gelingen ♥