



RHABARBER-ERDBEER-MARMELADE

Zutaten:

60 dag Erdbeeren, 60 dag Rhabarber, 1 Schuss Zitronensaft oder 1 Prise Zitronensäure, 50 dag Gelierzucker 3:1, etwas Alkohol (80%)

Zubereitung:

- Erdbeeren - falls erforderlich - sanft waschen, gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden oder mit dem Mixstab zerkleinern
- Rhabarbarstangen waschen, schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden
- die zerkleinerten Früchte zusammen mit Zitronensaft und der Hälfte des Gelierzuckers in einen großen Topf geben, mischen und mindestens 3 Stunden oder am besten über Nacht zugedeckt stehen lassen
- unter Rühren zum Kochen bringen, restlichen Gelierzucker unterrühren und 5-10 min sprudelnd kochen lassen
- nach ca. 5 min die erste Gelierprobe vornehmen
- wenn die Konsistenz passt, sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen, mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüber träufeln, anzünden und sofort verschließen

Tipp: Anstelle von Erdbeeren können auch Himbeeren oder Heidelbeeren verwendet werden.

