

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Der Marmeladen Klassiker: Sommerliche Erdbeer Rhabarber Marmelade aus frischen Früchten ganz einfach & schnell selber machen.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
300 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Wie koche ich Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre selbst?:

1 Erdbeeren und Rhabarber vorbereiten:

Erdbeeren waschen, entstielen, fein schneiden und 700 g abwiegen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Scheiben schneiden und 300 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe** durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

