

Marmelade

Zutaten (ca. 7 Gläser à 200 ml)

700 g Erdbeeren (geputzt gewogen)
300 g Rhabarber (geputzt gewogen)
1 Schluck Rhabarbersirup
Minze
1 Päckchen Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und mit einem Schluck Rhabarbersirup (oder wenn ihr keinen habt, mit Wasser) weich kochen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und schneiden. Die Minze ebenfalls klein schneiden. Ich habe hier bewusst keine Mengenangabe. Das ist Geschmackssache und hängt von der Intensität eurer Minze ab. Ich habe Erdbeermintze genommen. Der Geschmack ist nicht so intensiv, entsprechend viel braucht man natürlich.

Rhabarber, Erdbeeren und Minze pürieren.



Das Püree zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und ca. 3-4 Minuten unter Rühren sprudelnd aufkochen. Gelierprobe machen und noch heiß in die Gläser füllen. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

TIPP

Damit die Marmelade beim Kochen nicht schäumt, einfach ein paar Tropfen neutrales Pflanzenöl dazu geben.