



 45 Minuten

 Einfach

ERDBEER-RHABARBER MARMELADE

Volle Kanne Frucht! Die perfekte Kombi zu Frühstück, Lunch und für Zwischendurch.

 *So wird's gemacht :*

SCHRITT 1

Erdbeeren und Rhabarber gründlich waschen, abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Das Obst mit dem Gelierzucker und Zitronensaft in einen Topf geben, durchmischen und 30 Min. ruhen lassen.

SCHRITT 2

Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Min. sprudelnd kochen. Die Marmelade in sterile Gläser füllen, fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und abkühlen lassen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2343/560

Fett (g): 1

Kohlenhydrate (g): 134

Eiweiß (g): 2



Zutaten

1 Glas

500 g Erdbeeren

500 g Rhabarber

500 g Gelierzucker 2:1

2 EL Zitronensaft