

Rharbarber-Erdbeer-Marmelade



Zutaten:

1000g Früchte (je 500 g Erdbeeren und Rharbarber)

500g Gelierzucker

Zubereitung:

- Gläser gründlich reinigen, mit heißem Wasser auswaschen und umgedreht auf ein Handtuch stellen.
- Früchte waschen/putzen und kleinschneiden
- Bei Bedarf die Früchte pürieren
- Fruchtmasse und Gelierzucker in einem Kochtopf geben, langsam zum Kochen bringen
- Die Masse 3 Minuten sprudelnd kochen
- Eine Gelierprobe durchführen: Hierfür einen Teelöffel der gekochten Masse auf einen kleinen Teller geben. Die Probe sollte fest werden, ansonsten muss die Masse noch etwas länger kochen
- Masse heiß in die Gläser füllen und verschließen
- Gläser auf dem Deckel umdrehen, so entsteht ein Vakuum
- Nach einigen Minuten die Gläser wieder umdrehen und beschriften (z.B. Name, Datum der Herstellung und Zutatenliste)