



*Erdbeere & Rhabarber*

**Marmelade**



# Marmelade

## Zutaten für 600 g Marmelade

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

600 g	Rhabarber
400 g	Erdbeeren
500 g	Gelierzucker 2:1
Mark	einer Vanilleschote
½ TL	Zimt
6	Marmeladen-Gläser à 190 ml

## Zubereitung Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Den Rhabarber waschen, putzen und schälen. In kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Früchte mit Gelierzucker in eine Schüssel geben. Für rund 30 Minuten ziehen lassen. Mit dem Vanillemark und dem Zimt in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen, rund fünf Minuten einköcheln lassen (Gelierprobe machen) und mit einem Stabmixer stückig pürieren.

In sechs Marmeladen Gläser füllen und diese sofort verschließen. Umdrehen und für eine halbe Stunde umgedreht auskühlen lassen.