



## Zutaten

Erdbeeren (Menge nach Belieben – je nachdem wie viele Gläser man möchte)  
Rhabarber (ebenfalls nach Belieben)  
Gelierzucker (Menge abhängig vom Zucker-zu-Frucht-Verhältnis) – ich habe den Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre 1:1 genommen  
Vanilleschote  
Einmachgläser



## Erdbeer-Rhabarber Marmelade

### Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Da der Rhabarber von der Konsistenz her härter als Erdbeeren ist, habe ich ihn in einen großen Topf gegeben und schon etwas Gelierzucker drüber gegeben, damit er etwas Wasser ziehen kann. Anschließend die Erdbeeren waschen (nicht zu lange im Wasser lassen, sonst werden sie wässrig und verlieren ihren Geschmack), putzen und vierteln. Erdbeeren und den restlichen Gelierzucker (entsprechend der Menge an Frucht) zu dem Rhabarber geben und alles ordentlich durchrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem kleinen Messer rauskratzen. Mark und die Schote zu dem Fruchtgemisch im Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald die Masse köchelt, Temperatur reduzieren und 10-12 weitere Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

In der Zwischenzeit könnt ihr die Einmachgläser vorbereiten. Diese müssen desinfiziert werden, damit sich die Marmelade möglichst lange hält und die Arbeit nicht umsonst ist. Das könnt ihr machen wie ihr möchtet. Ich habe diesmal die Variante: Doppelt-hält-besser angewandt. Zunächst Wasser aufgekocht und sowohl die Gläser als auch die Deckel mit kochendem Wasser überbrüht, damit alle Keime abgetötet wurden. Dann habe ich den Backofen auf ca. 100 °C vorgeheizt und dort die Gläser "getrocknet". Vorsicht beim Rausholen der Gläser: sie sind heiß! Am besten ein Hand-/Geschirrtuch verwenden.

Nun geht es ans Pürieren. Ich weiß nicht, wie es euch geht, aber ich mag Fruchtstückchen in Marmeladen sehr gerne, deswegen püriere ich die Fruchtmasse nicht so lange, so dass noch viele Fruchtstücke erhalten bleiben. Aber vorsicht: vor dem Pürieren die Vanilleschote entfernen! Wenn die Masse die gewünschte Konsistenz hat, können die Einmachgläser gefüllt werden. Denkt daran die Gläser ordentlich und fest zu verschließen, sonst hält sich die Marmelade nicht so lange. Nachdem die Deckel festgedreht sind, stelle ich die Gläser immer auf den Kopf und lasse sie abkühlen.