

## ERDBEER-RHABARBER MARMELADE



### ÜBERSICHT

- Dauer: 40 Minuten
- Menge: ca. 5-6 kleine Gläser
- Schwierigkeit: easy

### ZUTATEN

- 500g Erdbeeren
- 500g Rhabarber
- 500g 2:1 Gelierzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 4-5 Kardamom-Kapseln



### ZUBEREITUNG

Eine unserer Lieblings-Marmeladen: Erdbeer-Rhabarber. Kleiner Tipp: sollten die Früchte im Garten nicht alle gleichzeitig reif sein, die Reifen in der Zwischenzeit geputzt und kleingeschnitten einfrieren und später einfach gemeinsam mit den restlichen Früchten einkochen.

Die Erdbeeren gut waschen und vom Grün befreien. Klein schneiden und in einem Topf langsam erwärmen. Rhabarber ebenso waschen, wenn nötig etwas schälen und in kleine Stücke geschnitten zu den Erdbeeren geben. Die angedrückten Kardamomkapseln, sowie den Abrieb und den Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Das Obst langsam erhitzen und für ca. 15 Minuten schwach köcheln lassen. Bevor die Früchte fein püriert werden, den Kardamom herausfischen und zuletzt den Zucker unterrühren. Je nach Packungsangabe noch 4-8 Minuten unter leichtem Rühren köcheln lassen. Die Marmelade in heiß ausgewaschene, saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Schmeckt wunderbar am Sonntagsstriezel oder als Füllung in einer Roulade!

