

Rhabarber-Marmelade



Das brauchst du:

1 kg	Rhabarber	* Sieb
1 kg	Gelierzucker 1:1	* Holzbrettchen
halbe	Zitrone	* Messer
1	Apfel	* Topf
750 ml	Wasser	* Pürierstab
1 Päckchen	Vanillezucker	* kleine Gläser

So geht´s:

1. Im Frühling findet ihr im Garten Rhabarber, bereitet davon Marmelade zu, LECKER!
2. Rhabarber gut waschen und würfelig schneiden und mit 3/4 Liter Wasser zerkochen.
3. Apfel (geschält und würfelig geschnitten) und Zitrone (fein würfelig geschnitten mit Schale) samt Vanillezucker zugeben und gut kochen lassen.
4. Mit einem Pürierstab alles zerkleinern. Gelierzucker zugeben.
5. Alles aufkochen lassen und anschließend heiß in Einmachgläser füllen. Deckel drauf und fertig!

Gesehen: <https://www.gutekueche.at/rhabarber-marmelade-rezept-11961>, 29.01.2021, 11.45 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt