

Hier und heute



Erdbeer-Rhabarber-Marmelade selbstgemacht

Ein Frühstück mit Marmelade ist für viele ein Traum. Am besten schmeckt sie selbstgemacht. Köchin Christina Becher zeigt, wie einfach das geht und macht Erdbeer-Rhabarbermarmelade.

Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

von Christina Becher

Zutaten für 4 Einmachgläser à 300 ml Fassungsvermögen

- 700 g reife Erdbeeren
- 500 g frischer Rhabarber
- 400 g Gelierzucker 3:1
- 1 Vanilleschote
- 1 Saft einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Rhabarber putzen, schälen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Tipp: Alternative zur Vanilleschote: 1 Prise geriebene Tonkabohne

Rhabarber, Erdbeeren, Vanillemark und die Schote in einen Topf geben und aufkochen. Hitze reduzieren und Mischung 5 Minuten köcheln lassen, bis ein Kompott entsteht. Vanilleschote entfernen und ggf. Masse fein pürieren. Zitronensaft hineingeben, Gelierzucker hinzufügen und unter Rühren circa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Den entstehenden Schaum abschöpfen. Die Erdbeer-Rhabarber-Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und direkt fest verschließen. Servieren mit Croissants und Butter - passt auch super zu Waffeln.