

# Erdbeer-Rhabarber-Marmelade



Du brauchst:

Erdbeeren, Rhabarber, Zucker, Geliermittel z.B. Agar-agar, Kochtopf, Kochlöffel, Abfülltrichter, saubere Schraubgläser

evtl. Zitronensaft, Vanille

und so geht's:

Je nach Geschmack genauso viel Rhabarber wie Erdbeeren oder wer's süß mag besser  $\frac{1}{4}$  Rhabarber auf  $\frac{3}{4}$  Erdbeeren nehmen. Den Rhabarber schälen und dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und in Hälften oder Viertel teilen. Früchte wiegen. Nach Geschmack wenig Zitronensaft, Vanille sowie einigen Zucker hinzufügen (klassisch 1 Teil Zucker auf 2 Teile Früchte- wenn man mit Geliermittel arbeitet kann man viel weniger Zucker nehmen, geht halt auf Kosten der Haltbarkeit) Den klein geschnittenen Rhabarber, sowie die klein geschnittenen Erdbeeren dann im Kochtopf auf mittlerer Hitze zu einem Mus köcheln lassen. Währenddessen lass Dir von einem Erwachsenen ausrechnen, wieviel Geliermittel für Deine Fruchtemenge nötig ist. Diese wird in etwas kaltem Wasser gelöst und dann zügig in die kochende Konfitüre eingerührt. Wenige Minuten unter Rühren kochen lassen. Dann Gelierprobe machen: ein Klecks Konfitüre auf kalten Teller geben und schauen ob er fest wird. Wenn ja, lass Dir helfen, die heiße Konfitüre in Gläser abzufüllen. Der Rand muss dabei sauber bleiben. Diese dann zuschrauben, auf den Kopf stellen und kalt werden lassen, anschließend umdrehen. Fertig! Dann kannst Du noch schöne Etiketten malen.