

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

ERDBEER-RHABARBER-MARMELADE MIT MINZE

Diese Marmelade ist eine sehr schnelle Art, dem Rhabarber Herr zu werden, der sich im Garten seine Bahn bricht. Ich glaube, ich habe noch nie so große Rhabarberblätter gesehen, wie sie aktuell zu sehen sind. Wahnsinn!

Passend dazu wächst die Pfefferminze gerade wie Unkraut und Erdbeeren gibt es vom Bauern um die Ecke. Klingt paradisisch und nach Völlerei.

Ganz so schlimm ist es nicht, aber da ja in der Natur vieles gleichzeitig reif wird, ist Kreativität in der Verarbeitung angesagt, so dass man möglichst vieles verwerten kann.

Hier die bereits bekannte Mischung aus **Erdbeeren und Rhabarber** – also süß und sauer – gepaart mit dem frischen der Minze. Wie ich finde, eine tolle Kombination.

ZUTATEN

- 500 g Erdbeeren
- 3 Stangen Rhabarber
- 3 Stengel frischen Pfefferminz
- ca. 100 g **Xylit** (je nach Geschmack)
- 20 ml Wasser
- 1 Päckchen gem. Gelatine



Bei so einer leckeren Marmelade am Morgen, kann der Tag nur gut werden.



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in grobe Stücke schneiden. Den Rhabarber schälen und auch in Würfel schneiden. Die Pfefferminzblätter von den Stengeln nehmen, waschen und klein schneiden.

SCHRITT 2

Diese 3 Zutaten zusammen in einen Topf und mit ca. 20 ml Wasser erhitzen.

SCHRITT 3

2 EL der entstehenden Flüssigkeit aus dem Topf entnehmen und darin die Gelatine ziehen lassen.

SCHRITT 4

Sind die Früchte im Topf weich gekocht, dann diese mit dem Pürierstab schön fein pürieren.

SCHRITT 5

Um möglichst wenig Fasern (Rhabarber) oder Kerne (Erdbeeren) in der Marmelade zu haben, nun die Masse durch ein Sieb streichen. Und danach wieder auf den Herd stellen.

SCHRITT 6

Xylit pulverisieren und zusammen mit der angesetzten Gelatine in den Topf geben und unterrühren. Alles nochmals aufkochen und, um Klümpchen zu vermeiden, nochmals mit dem Pürierstab gut pürieren.

SCHRITT 7

Jetzt die Masse in 2 Einmachgläser (vorher steril abgekocht) geben, Deckel schließen und abkühlen lassen. Ich lagere die Marmelade im Kühlschrank und verwende sie innerhalb der nächsten Tage.

TIP

Da Deine Marmelade nicht durch den klassischen Zucker haltbar gemacht wurde, wird sie sich auch nicht so lange halten. Wenn Du aber darauf achtest, dass Du immer mit einem frischen Löffel in die Marmelade gehst und sie weiterhin im Kühlschrank aufbewahrst, sollte sie zumindest so lange halten, bis Du sie aufgegessen hast.