Zutaten

- 1,5 kg junger, roter Rhabarber
- 0,5 kg Himbeeren (tiefgefroren)
- 2 kg Gelierzucker 1:1
- Saft von einer Zitrone
- Mark von 2 Vanillestangen
- 8 große Marmeladengläser

Marmelade

Rhabarber-Himbeer Marmelade

Eine fruchtige, süße Marmelade mit angenehmer Säure - ideal auf dem Frühstücksbrötchen mit Frischkäse oder einfach zum Löffeln....

So wird’s gemacht:

1. Die geöffneten Mameladengläser mitsamt den Deckeln im Ofen bei 100 Grad 15 Minuten sterilisieren.
2. Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden (der junge, zarte und dünne Rhabarber braucht nicht abgezogen zu werden).
3. Rhabarber, Himbeeren und den Zucker vermengen und in einen großen Topf geben.
4. Zitronensaft und Vanille hinzugeben.
5. Die Früchte langsam aufkochen lassen, anschließend für 10 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Entstehenden Schaum mit einer Suppenkelle vorsichtig abschöpfen.
7. Die heissen Marmeladengläser mit der heißen Marmelade bis zum Rand befüllen, dann sofort den Deckel fest aufdrehen.
8. Wenn die Gläser ausgekühlt sind, mit einem nassen Tuch von aussen gründlich reinigen.