

Bärenstark gekocht



Rhabarber Marmelade (für 6 Gläser)



Zutaten

1 kg	Rhabarber
1 kg	Gelierzucker 1:1
1/2	Bio-Zitrone
1	Apfel
750ml	Wasser
1EL	Vanille

Zubereitung

1. Rhabarberstangen und den Apfel gründlich waschen und in Stücke schneiden
2. Bio-Zitrone mit Schale abwaschen und in feine Würfel schneiden
3. Alles zusammen mit einem $\frac{3}{4}$ Liter Wasser weich kochen und dann mit einem Zauberstab pürieren
4. Gelierzucker und Vanille hinzugeben
5. Einmal kräftig durchkochen lassen
6. Zum Schluss die Marmelade heiß in sterilisierte Einmachgläser füllen und direkt verschließen.
7. Zum Abkühlen auf den Kopf stellen. (Also die Gläser, nicht der Koch)

TIPP: Die Marmelade schmeckt am besten auf Schwarzbrot

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezepte

www.radioteddy.de/40seconds