


Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Zitronenmelisse

Eine fruchtige Erdbeermarmelade mit frischen Erdbeeren und Rhabarbernektar und zarter Zitronenmelisse.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 ml Rhabarbernektar
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre
1 EL gehackte Zitronenmelisse

Wie koche ich Erdbeermarmelade mit Rhabarber und Zitronenmelisse?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 650 g abwiegen. 250 ml Rhabarbernektar abmessen. Zitronenmelisse fein schneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Erdbeeren und Rhabarbernektar mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. 1 EL Zitronenmelisse unterrühren. **Gelierprobe** durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Durch die Zugabe von Zitronenmelisse verkürzt sich die Haltbarkeit.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwendet werden.

