

# Erdbeer trifft Rhabarber

## Süßsauer auf die deutsche Tour

Erdbeeren sind süße Früchte, die wenig Säure enthalten und somit einen sauren Mitspieler gut gebrauchen können. Wir nehmen Rhabarber, da beide zur gleichen Zeit im Frühjahr die Saison eröffnen.

### Du brauchst

- x 1 kg Erdbeeren (überreife Erdbeeren und leicht matschige sind die Besten für Marmelade)
- x 500 g Rhabarber
- x 750 g Gelierzucker 2:1 ( 2 Teile Früchte auf ein Teil Gelierzucker)
- x großen 5 Liter Topf
- x Stampfer & Pürierstab
- x Messer & Schneidbrett
- x kl. Messbecher oder Schöpfkelle
- x 5-7 Marmeladengläser mittelgroß (150 -250 ml gemischt)
- x Handtuch, Topflappen
- x Zeit. Gut eine Stunde freihalten. 30 Minuten für Früchte vorbereiten und zermatschen. Nochmal 30 Minuten für das Kochen und Abfüllen



### Zubereitung

1. **Die Erdbeeren** waschen, das Grün abschneiden und halbieren. Schimmelige aussortieren! Erst die Erdbeeren mit dem Zucker in den großen Topf geben und mit dem Stampfer zermatschen. Wenn der Erdbeermatsch flüssiger geworden ist kannst du kurz eine Runde mit dem Pürierstab im Topf drehen, es sei den du magst deine Marmelade eher stückig.
2. **Rhabarber**. Das Blattgrün und das Boden-Endstück entfernen. Schälen und in kleine Stücke schneiden. Ein kleines Tutorial mit Bildern zum Thema Rhabarberschälen findest du im Artikel [der Apfelkuchen, der auch Rhabarberkuchen](#) sein kann. Jetzt die Rhabarberstückchen zugeben und ab mit dem Topf auf den Herd. Bis es zu kochen anfängt, kannst du dich um die Gläser kümmern.
3. **Gläser vorbereiten**. Die Gläser sollten sauber sein. Standen sie längere Zeit verschlossen im Keller, nochmal in die Spülmaschine oder mit richtig heißem Wasser ausspülen. Lass dir ruhig von einem Erwachsenen dabei helfen. Auch die Deckel, damit keine Bakterien und Pilze in die Marmelade kommen. Sterilisieren der Gläser wird oft empfohlen, mache ich

persönlich nicht, fülle die kochende Marmelade schnell ab und habe bisher nur gute Erfahrungen damit gemacht. Die Marmelade hält bis zu 2 Jahre.

4. **Marmelade Kochen.** Es ist wichtig, dass der Topf groß ist und nur bis maximal zur Hälfte mit der Frucht-Zuckermischung gefüllt ist, damit, wenn die Früchte kochen und alles blubbert nichts überläuft. So verhinderst du eine klebrige Sauerei auf dem Herd.

Wenn die Fruchtmasse im Topf anfängt zu Kochen rührst du immer wieder langsam mit einem Holzlöffel um, damit nichts überkocht und schaltest den Herd soweit zurück, dass die Masse im Topf weiterhin blubbert, aber nicht mehr droht überzukochen. Bei reiner Erdbeermarmelade reichen 4-5 Minuten, da der Rhabarber fester ist und etwas zerkochen soll kochst du die Mischung für ca. 10 Minuten. Wenn du keine Stücke magst - nochmal eine Runde mit dem Pürierstab im Topf drehen. Vorsicht. Den Pürierstab immer senkrecht halten und erst anmachen wenn der Mixer tief genug in der Marmelade ist, um heiße Spritzer zu vermeiden.

Gerade Erdbeermarmelade neigt dazu Schaum zu entwickeln. Bevor du abfüllst entferne den Schaum bitte mit einem Löffel oder einer Schöpfkelle (auch abseihen genannt). Den kannst du in er Schüssel sammeln, er schmeckt köstlich und dabei kannst du gleich eine Gelierprobe machen, um festzustellen, ob deine Marmelade fest wird wenn sie erkaltet. Einfach einen klecks Marmelade auf einen Teller geben, damit sie schnell abkühlt und schauen ob die kalte Marmelade fest wird. Falls nicht - hilft Zitronensaft weiter. Durch die Säure des Rhabarber sollte es aber kein Problem sein. Falls doch, auf 750 g Früchte den Saft einer Zitrone zugeben. Aufkochen und nochmal die Gelierprobe wiederholen.

5. **Marmelade abfüllen.** Nach der erfolgreichen Gelierprobe heißt es aufgepasst. Die Marmelade ist kochend heiß. Lass dir ruhig von einem Erwachsenen helfen. Zum Einfüllen der Marmelade in die Gläser eignet sich ein kleiner Messbecher mit 250 - 500 ml Fassungsvermögen oder eine Schöpfkelle. Die geht natürlich auch, mit dem Messbecher mache ich persönlich weniger Kleckerei.

Die Gläser bis kurz unter den Rand füllen und dann den Deckel drauf. Mit einem Tuch oder Topflappen die (heißen!) Gläser aus dem Weg räumen, damit sie in Ruhe abkühlen können. Wenn du Deckel mit einem eindrückbaren Kreis in der Mitte hast, kannst du bei den erkalteten Gläsern testen ob sie dicht sind. Wenn das Marmeladenglas kalt ist zieht sich die restliche Luft im Glas zusammen und zieht den Knackkreis nach innen, machmal hörst du das Knacken beim Abkühlen. Du kannst in die Mitte drücken und der Knackwulst bewegt sich nicht. Lässt er sich eindrücken und kommt mit einem Knack / Plopp wieder hoch, schließt der Deckel nicht richtig und du solltest dieses Glas als nächstes Essen. Jetzt nur noch ein Etikett drauf und dunkel gelagert hält sich die Erdbeerrhabarber-Marmelade bis zur neuen Saison und dann gibt es wieder Nachschub.

