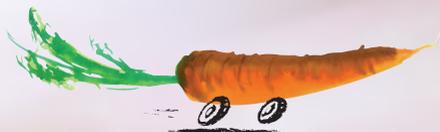


www.LAISEACKER.de



Rhabarber- Erdbeermarmeladen Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (7 Portionen):

500 g Rhabarber, 500 g Erdbeeren, 500 g Gelierzucker 2:1,
1 Stück Zitrone (Saft), 1/2 TL Zimt gemahlen, 1/2 Schnapsglas,
Obstler (der unterstützt die schöne Farbe) ist aber nicht zwin-
gend notwendig, 1 Messerspitze Bourbon Vanille

Zubereitung:

1. Den Rhabarber und die Erdbeeren waschen. Den Rhabarber schälen. Die Früchte in kleine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. Nach Anweisung auf Packung von Gelierzucker kochen.
3. Gelierprobe machen. Bei Bedarf noch eine Minute länger kochen.
4. In Gläser abfüllen und sofort verschließen

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.

Guten Appetit