

Rezept für selbst gemachte Rhabarber-Marmelade

Zutaten

für ca. 5 Gläser

- 750 g Rhabarber
- 500 g Rohrzucker
- 5 g Agar-Agar
- Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone
- $\frac{1}{2}$ Vanillestange



Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in circa ein bis zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Schälen ist bei diesem Rezept nicht nötig.
2. Die halbe Vanillestange noch einmal der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messer herausschaben.
3. Die vorbereiteten, sauberen Marmeladengläser in sprudelnd kochendes Wasser stellen und circa zehn Minuten lang auskochen. Danach die Gläser abtrocknen und verkehrt herum auf ein frisches Küchenhandtuch stellen.
4. Rhabarber, Rohrzucker, den Saft einer Viertelzitrone, das Vanillemark und die ausgeschabte Vanilleschote in einen großen Topf geben und alles aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren, die Mischung immer wieder umrühren und noch etwa zehn Minuten köcheln lassen.
5. Wenn der Rhabarber weich ist, das Agar-Agar nach Packungsanleitung gründlich einrühren, anschließend fünf Minuten köcheln lassen.
6. Die Vanilleschote entnehmen und die Marmelade randvoll in die Gläser einfüllen. Die Gläser noch heiß verschließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Im Kühlschrank ist die Marmelade mehrere Monate haltbar.