

12.06.2009 - Leckerer Erdbeer-Rhabarber-Gelee

Heute machen wir mal ein leckeres **Gelee** aus Rhabarber (hatten wir ja noch nicht) und Erdbeeren. Davon könnt ihr auch mehr machen, denn das hält sich für eine Weile!



Zutaten:

- 500 Gramm Erdbeeren
- 500 Gramm Rhabarber
- 100 Gramm Zucker
- 1 Beutel Gelierpulver
- 1 Teelöffel Zitronensäurepulver

Zubereitung:

So, als erstes werden wir jetzt die **Rhabarber** und die **Erdbeeren** schön gründlich waschen und putzen. Als nächstes werden wir die Frucht und das Gemüse klein schneiden.

Jetzt die Erdbeeren und den Rhabarber in einem Entsafter oder in einem

Schnellkochtopf in 2 Etappen entsaften.

Zum Entsaften im Schnellkochtopf jeweils die Hälfte der Erdbeeren und Rhabarber in einen Siebeinsatz und ein achtel Liter Wasser in Topf geben.

Dann den Siebeinsatz auf ein Dreibein über den Topf stellen stellen. Das Gemisch dann auf Garstufe 2 etwa 20 Minuten entsaften.

Seid ihr fertig könnt ihr den Saft erstmal abkühlen lassen.

Jetzt das Gelierpulver, 2 Esslöffel Zucker und die Zitronensäure mischen. Das Ganze dann unter den bereits abgekühlten Saft rühren. Als nächstes müssen wir die ganze Menge unter ständigen Rühren zum Kochen bringen.

Den restlichen Zucker einrühren und erneut aufkochen lassen.

Jetzt das Ganze noch etwa 3 Minuten kochen lassen und ihr könnt den Topf vom Herd nehmen.

Das heiße *Erdbeeren-Rhabarber-Gelee* jetzt in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

Barbara Beske

Viel Spaß beim Entsaften und Gelee machen wünscht euch eure