

Rhabarber-Marmelade



Zutaten

10 g Ingwer, geschält
125 g Feigen, getrocknet
1000 g Rhabarber, geschält,
in Stücken
250 g Zucker
80 g Orangensaft
6 g Agar-Agar
(2 gestrichene Teelöffel)

Zubereitung

Die Feigen (ohne Stielansätze) und den Ingwer in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 7 zerkleinern.

Den Rhabarber in 1/2 bis 1 cm Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen.

Ingwer, Feigen, Zucker und Orangensaft untermischen und das Ganze mindestens 8 Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Die Mischung in den Mixtopf geben und mit dem Agar-Agar für 15 Min. / 100°C / Stufe 1 kochen.

Statt dem Messbecher den Garkorb auf den Mixtopfdeckel stellen.

Die Marmeladegläser mit kochend heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

Die Deckel in einem Topf auskochen.

Die Marmelade sofort heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und dann mit dem Deckel nach unten auskühlen lassen.

Anmerkung:

Agar-Agar ist eine pflanzliche Gelliermittel, das aus Algen gewonnen wird.

Du bekommst es in Bio-Läden aber auch immer öfter auch in Supermärkten ...