

Rhabarber - Karotten - Marmelade

Zutaten:

700 g	Rhabarber
300 g	Karotten
1000 g	Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden, Karotten werden geschält und grob geraspelt. Ab in den Topf und mit dem Gelierzucker mischen. Zugedeckt etwa 3 Std. ziehen lassen.

Unter Rühren zum Kochen bringen, bei starker Hitze 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren.

Die Marmelade sofort heiß in Gläser füllen und gut verschließen.

Tanja Haller