

Rezept vegane Rhabarber-Marmelade mit Vanille

Zutaten:

800 g Rhabarber, 200 g entsteinte Datteln, eine Vanilleschote, 250-300 g Zucker oder Honig, 1,5 Teelöffel Agar Agar

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen & schälen
2. Rhabarber in 2 Zentimeter große Stücke schneiden
3. Datteln entsteinen
4. Vanilleschote längs aufschneiden, Vanille auskratzen
5. Alles im Topf / Thermomix (5 Sek., Stufe 5) pürieren, bis homogene Masse entsteht
6. Mit Zucker / Honig vermischen, eine Stunde ziehen lassen (fällt bei Thermomix weg)
7. Agar Agar dazugeben, aufkochen
8. 4-6 Minuten kochen, bis Flüssigkeit eindickt (Thermomix 18 Min., 100 Grad, Stufe 3)
9. In ausgespülte Marmeladengläser füllen, umdrehen, 5 Min. so stehen lassen
10. Auf leckerem, selbstgebackenem Brot servieren

Guten Appetit!