



RHABARBER

RHABARBER ZIMT

MARMELADE



ZUTATEN

Rhabarber
Gelierzucker

GEWÜRZE

Zimt
Vanille (am besten von der Schote)

WAS PASST DAZU?

Das wundervolle bei Marmeladen: Sie passen zu so vielen Dingen: Pancakes, Laugenbrot, ganz klassisch auf Brot oder sogar auf einem ein wenig zu trocken geratenem Stück Kuchen :) Wenn sie noch selbst gemacht ist, schmeckt es noch wesentlich besser. Du weißt ja, was du rein gemacht hast :)

MATERIALIEN

Topf
Schüssel

BESCHREIBUNG

I Rhabarber putzen (waschen, schälen) und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Sie müssen nicht gleich groß sein, da sie eh beim kochen zerfallen.

II Mit 1-2 EL Wasser zum Kochen bringen, ca. 3 Minuten lang. In eine Schüssel geben oder direkt in einem neuen Topf überführen. Wähle einen größeren Topf, manchmal kocht die Marmelade ziemlich intensiv auf und die Reinigung der Arbeitsumgebung mit heißer Marmelade ist nicht prickelnd...

III Mit Vanille, Zimt, Gelierzucker mixen und für ca. 1 Stunde beiseite stellen. Du kannst auch direkt weiter machen. Je länger der Rhabarber steht, desto besser kann sich der Zucker mit dem Rhabarber verbinden.

IV In der Zeit kannst du die Gläser vorbereiten und abkochen.

V Die Mischung vor dem erneuten Aufkochen noch einmal kräftig umrühren. Sobald es anfängt zu blubbern, mach dir einen Timer an, um die Zeit im Auge zu behalten. Die Masse konstant umrühren, sollte eine Stelle anbrennen ist die ganze Marmelade nicht mehr genießbar. Ab ca. 4-5 Minuten fang an Gelierproben zu nehmen und wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, füll sie in ein Glas ab, schraube es zu und stelle es bis es abgekühlt ist zur Seite. Gläser mit Deckel fangen nach 2-3 h an zu klacken, ab dann sind sie fest versiegelt.

ALTERNATIVEN

Agar Agar und Erythrit, anstatt Gelierzucker.

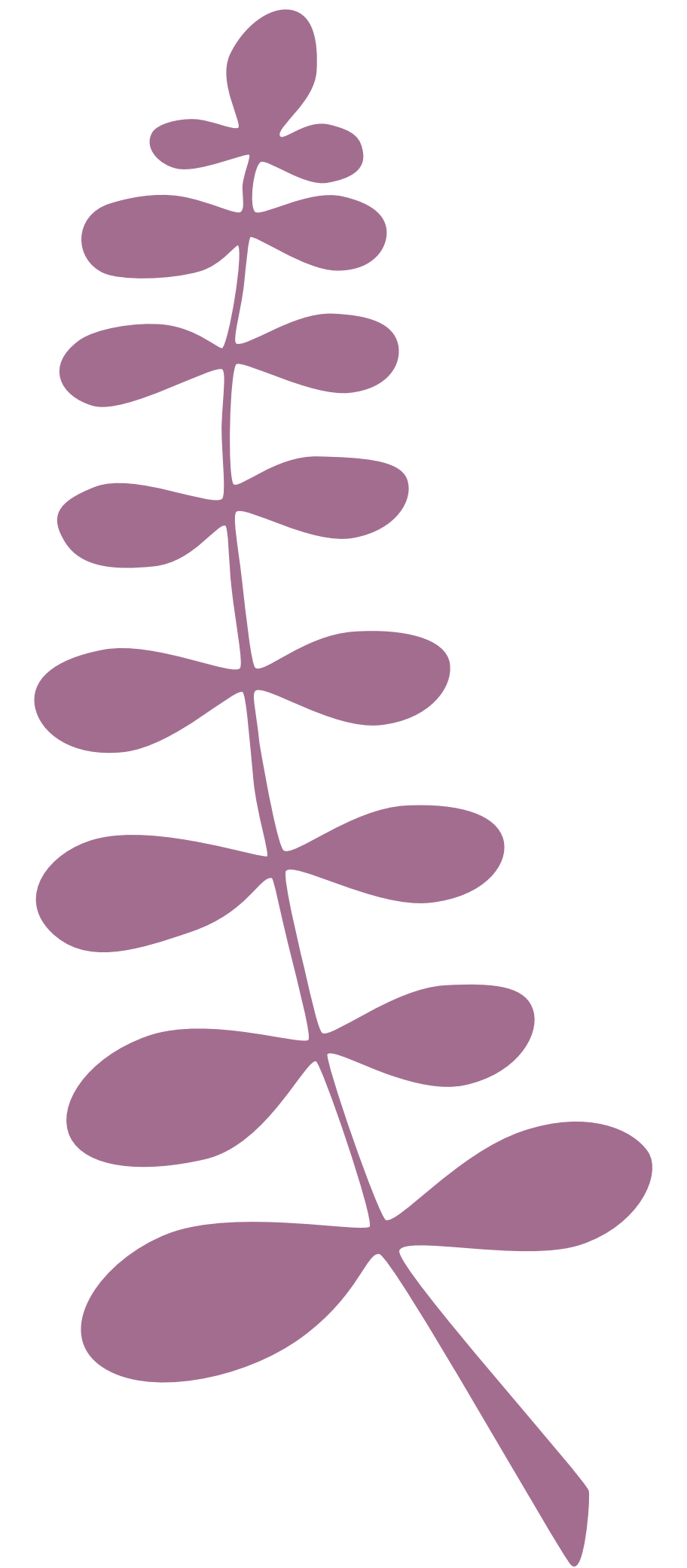
NOCH NICHT SO VERTRAUT MIT MARMELADE KOCHEN?

Die wichtigsten Fakten stehen auf der nächsten Seite.

GUTEN APPETIT.

FAQS

MARMELADE



ZUCKER ODER ZUCKERFREI?

Eine Grundsatzfrage. Zuckerfrei funktioniert gut mit Agar Agar. Das bildet die Geliermasse, die für die Konsistenz von Marmelade benötigt wird. Je nach Ausgangssüße der Früchte kannst du noch Erythrit verwenden. Ein Nachteil hat es: Die Marmeladen sind kürzer haltbar! Nimm am besten eine kleine Menge Früchte und bereite nur zwei Gläser zum Verbrauchen zu.

WIE VIEL GELIERZUCKER NEHME ICH?

Je nach Sorte und Hersteller kann das durchaus abweichen. Das richtige Mischverhältnis steht allerdings auf der Packung. Aus dem Grund habe ich keine Angaben in den Rezepten.

WAS BEDEUTET EINE GELIERPROBE ZU NEHMEN?

Mit einem kleinen Löffel oder direkt dem Kochlöffel eine kleine Menge Marmelade auf einen kleinen Teller (z.B. Untertasse) geben, ca. 30-60 Sekunden warten und den Teller schräg halten. Hält die Marmelade an Ort und Stelle fest, ist die Konsistenz zum Abfüllen erreicht.

GLÄSER AUF DEN KOPF STELLEN? JA ODER NEIN?

Sicherlich kennst du von Oma die Aussage "ja." Ich auch. Mache das jedoch nicht mehr. Tatsächlich war einmal ein Glas nicht ganz verschlossen und die Hitze der Marmelade auf meiner Hand möchte ich nicht mehr erleben. Seitdem ein klares "nein" und es funktioniert hervorragend. Zähle die Klicks beim Abkühlen und wenn sie mit der Anzahl der Gläser übereinstimmt, passt alles. Wenn nicht, prüfe jeden einzelnen Deckel. Drücke mittig auf ihn und schau, ob er nachgibt oder nicht. Versiegelte Gläser geben nicht nach. Gläser zum einwecken haben meist einen Glasdeckel. Wenn der Gummi überall richtig aufliegt, ist er am Glas durch den Unterdruck fest gezogen und lässt sich nur durch das Ziehen am Gummiband lösen.

RHABARBER

CHEESECAKE



ZUTATEN

ca. 850 g Rhabarber, geputzt und geschnitten sollten um die 700 Gramm übrig bleiben
250 g weiche Butter
500 g Quark (40%)
250 g Zucker (weißer Rohrzucker passt am besten)
5 Eier (wobei Eiweiß von 2 Eiern übrig bleibt)
150 g Schmelzflocken
100 g gemahlene Haselnüsse (Alternativ gemahlene Mandeln)
125-150 g + 3 EL Mehl
1 Päckchen Vanillinzucker (Vanillepaste ist auch OK)

WAS PASST DAZU?

Frische Erdbeeren und ein Kännchen.

MATERIALIEN

Rührschüssel
Kuchenform
Topf

BESCHREIBUNG

I Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze und 175 Grad Umluft vorheizen und Rhabarber putzen & großzügig schälen.

II Die zimmerwarme oder geschmolzene Butter mit 100 g Zucker cremig verrühren, danach 1 Ei und 2 Eigelb einrühren. Als nächstes mit einem Knethaken die Schmelzflocken, Haselnüsse (oder Mandeln) und 125 - 150 g Mehl einrühren. Die Mehlmenge ist entscheidend für die Konsistenz. Der Teig sollte sehr zähflüssig, jedoch nicht zu fest sein. Ausschlaggebend dafür sind die Größe der Eier. Mixe das Mehl nach und nach rein, bis die Konsistenz erreicht ist.

III Den Teig in eine Springform schieben, entweder die Form vorher Buttern oder mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und den Rand hoch ziehen. Gehe mit dem Löffel noch einmal die untere Kerbe ab, damit der Rand nicht zu dick wird und stich mit der Gabel in den Boden mehrmals ein. Damit hebt der Boden beim Backen nicht von der Form ab. Die Form nun in dem Ofen stellen und 15 Minuten backen.

IV Jetzt hast du Zeit den Rhabarber in Zuckersaft einzukochen. In einem Topf auf mittlerer Hitze 5 Esslöffel Wasser und 100 g Zucker erwärmen. Sobald der Zucker zu schmelzen anfängt, kann der Rhabarber rein. ca. 5-7 Minuten einkochen lassen und ab und an umrühren. Den Herd ausschalten und den Topf zur Seite stellen.

WEITER AUF SEITE 2

RHABARBER

CHEESECAKE

V In einer Rührschüssel den Quark, Vanillezucker, 150 g Rohrzucker, 3 EL Mehl, 2 Eier mixen. Wenn du magst, kannst du das Eiweiß auch steif schlagen und am Ende vorsichtig unterheben. Bitte nutze dafür jedoch eine höhere Springform, da der Kuchen an sich schon groß wird. Ich mache es meistens nicht. Klappt auch ohne den Schritt gut :)

VI Den Boden aus dem Ofen nehmen und den Rhabarber auf den Boden gleichmäßig verteilen. Zu viel Flüssigkeit auf dem Boden zu verteilen ist nicht gut. Ich nehm den Rhabarber meist mit einer Schöpfkelle aus dem Topf und verrühre die Hälfte, wenn nicht sogar allen Saft mit in der Quarkmasse, bevor ich sie dann im nächsten Schritt auf dem Rhabarber verteile. Sie wird nicht mehr allzu hoch beim backen, wenn nun die Masse relativ nah am Rand der Form ist, das ist OK (ich nehme meist kein aufgeschlagenes Eiweiß).

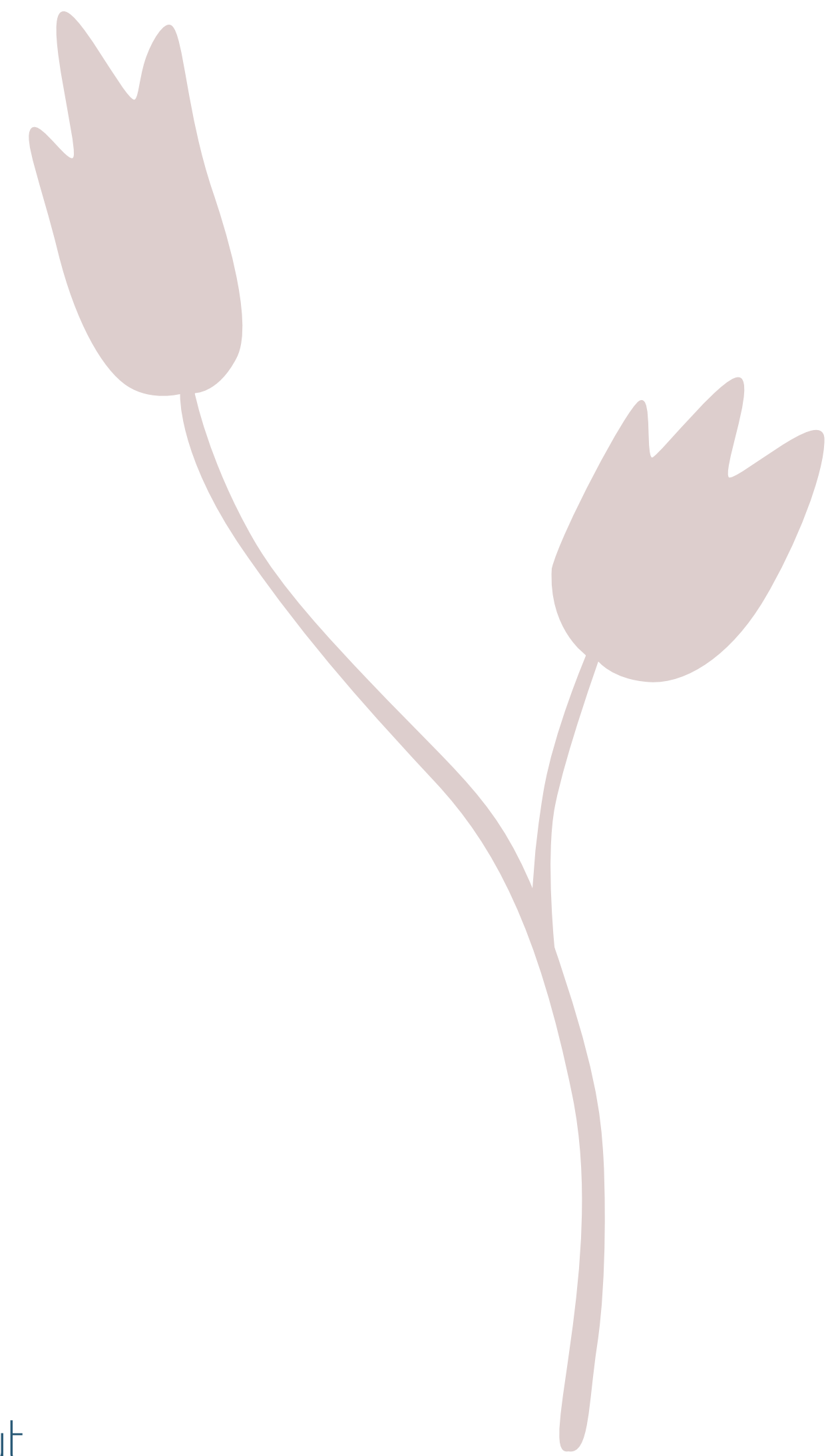
VII Den Kuchen wieder in den Ofen stellen und 30-40 Minuten backen, je nach gewünschter Bräunung.

VIII Wenn die Zeit erreicht ist, schalte den Ofen aus und lass ihn noch 10 Minuten im geschlossenen Ofen ziehen. Dann öffne leicht (!) den Ofen und lasse ihn komplett auskühlen.

Tipp: Du solltest die Form ohne Ofenhandschuhe raus holen können. Fertig!

ALTERNATIVEN

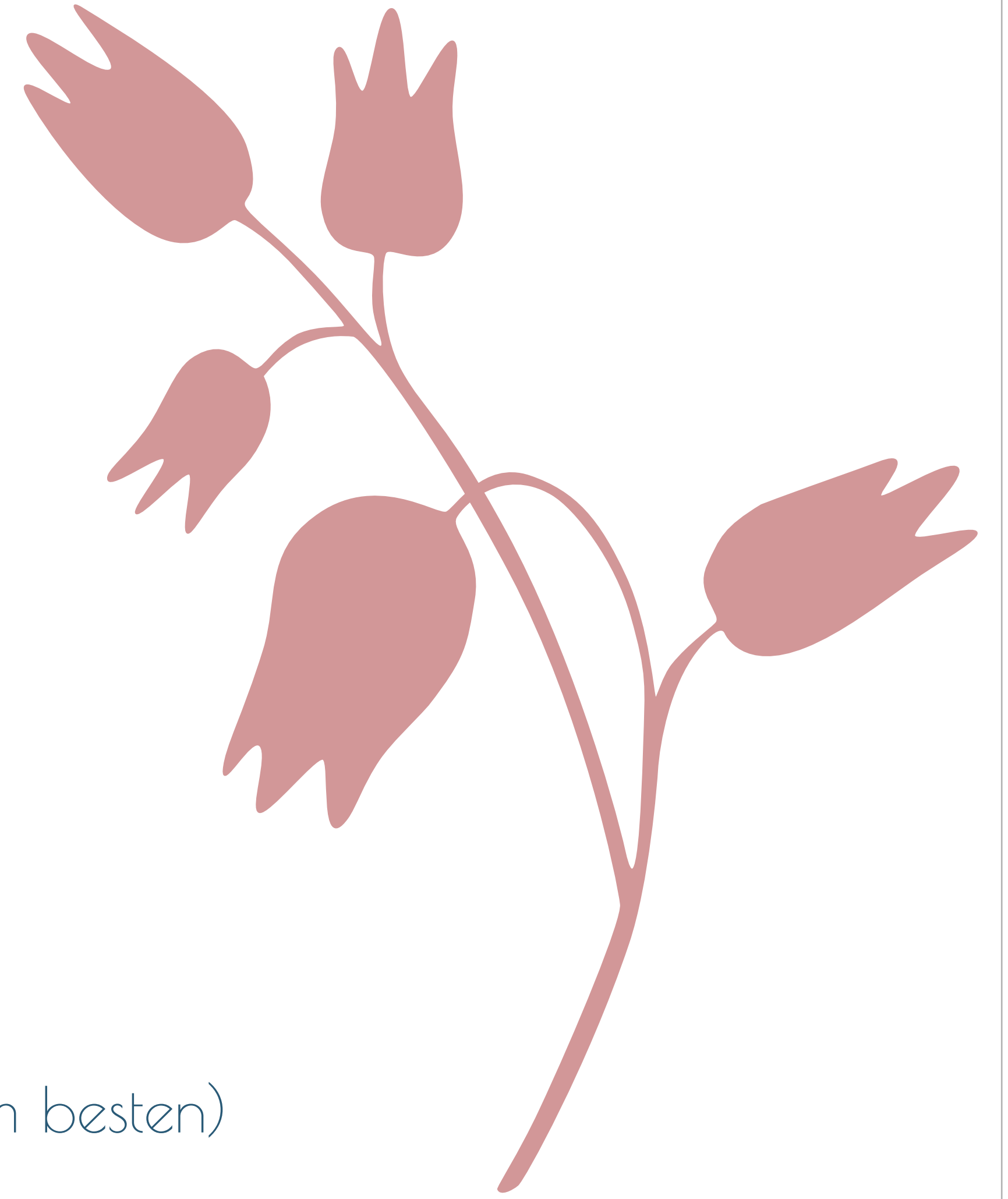
- Puderzucker vor dem Servieren drauf streuen.
- Gemahlene Mandeln, anstatt Haselnüsse.
- Zitronenabrieb mit in die Quarkmasse einrühren.
- Haferflocken statt Schmelzflocken. Die Konsistenz des Teiges ist entscheidend. Dementsprechend einfach die genutzte Menge anpassen.



GUTEN APPETIT.

RHABARBER

KOMPOTT



ZUTATEN

Rhabarber

1 TL Kokosöl

100-250 g Zucker (je nach Rhabarbermenge, weißer Rohrzucker passt am besten)

2 EL Wasser

Vanille oder Zimt

WAS PASST DAZU?

Milchreis, Schokopudding, (jaaaa, das passt hervorragend), Vanillepudding, Kuchen, etc...

MATERIALIEN

Topf

BESCHREIBUNG

I Rhabarber putzen und klein schneiden. Im Topf Kokosöl schmelzen und schon mal ein wenig Zucker rein streuen. Regelmäßig rühren, damit der Zucker beim Schmelzen nicht anbrennt.

II Den Rhabarber in den Topf geben, zusammen mit den 2 EL Wasser und dem Zucker auf geringer Hitze einkochen, gelegentlich umrühren. Sobald der Rhabarber einkocht entwickelt er mehr Flüssigkeit, das ist normal. Je nach gewünschter Süße entsprechende Menge an Zucker verwenden.

III Ca. 10-15 Minuten einkochen und zum Schluss noch Zimt oder Vanille hinzu geben. Vanillezucker oder die Kerne aus einer Vanilleschote heraus kratzen. Fertig.

ALTERNATIVEN

Kokosblütenzucker statt Rohrzucker oder den Zucker in Butter statt Kokosöl karamellisieren lassen.

GUTEN APPETIT.