



## Rabarbermarmelade

Brug sommerens saftige rabarber til en skøn, hjemmelavet rabarber marmelade med hindbær. Perfekt som tilbehør på morgenmadsbordet eller til brunch.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min

Jun – Okt

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på gluten

Lav på laktose

# Ingredienser

4-6 glas

1 kg rabarber (750g rensede)

250 g bær f.eks. hindbær eller jordbær

1 kg sukker

½ dl friskpresset citronsaft

Evt. geleringsmiddel

*Opskrift: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Snit rabarberne fint og kom dem i en gryde med hindbær.
- 2 Hæld citronsaft og sukker over. Kog det langsomt op og småkog marmeladen ca. 20 min. uden låg.
- 3 Tilsæt sukkeret og kog 10 min. mere.
- 4 Tilsæt evt. geleringsmiddel efter anvisning på emballagen.
- 5 Rengør og skyl nogle glas med kogende vand.
- 6 Kom rabarber marmeladen i og luk til.
- 7 Opbevar marmeladen i køleskab.

