ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE | SWEETFAMILY

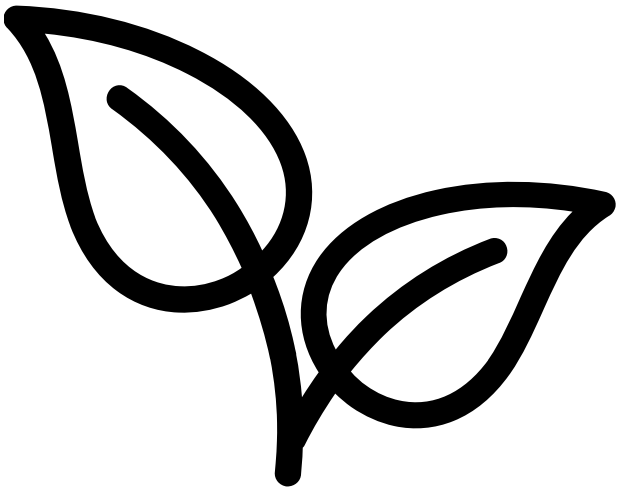
für 6-7 Gläser à 250 ml | 35 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und klein schneiden. Rhabarber waschen, vom Blattansatz befreien, ggfls. schälen. 500 g abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Vorbereitetes Obst mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt. Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen und an einem kühlen und dunklen Ort lagern.

ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE | SWEETFAMILY



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
ca. 600 g	Rhabarber
500 g	Gelierzucker 3:1