

REZEPT FÜR ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE



ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

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



1767

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.