

# KONFITÜRE À LA RHABARBER-ERDBEER-CRUMBLE



## KONFITÜRE À LA RHABARBER-ERDBEER-CRUMBLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser je ca. 250 ml: | 60 Min.

### Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 750 g Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 75 g Mandelstifte
- 2 Fläschchen (je 2 ml) Buttervanillearoma



### ZUBEREITUNG

184

Kcal

100 ml

2

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. Rhabarber waschen, schälen, 750 g Fruchtfleisch abwiegen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren putzen und würfeln. Rhabarber und Erdbeeren mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 2-3 Stunden ziehen lassen. Inzwischen Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, bis sie leicht duften und auf einem Teller abkühlen lassen.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Mandeln nach 3 Minuten Kochzeit zufügen. Zum Ende der Kochzeit mit Buttervanillearoma abschmecken und eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Erdbeer, Rhabarber