

REZEPT FÜR RHABARBER-ERDBEER-GELEE MIT PROSECCO



RHABARBER-ERDBEER-GELEE MIT PROSECCO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

5 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min.

Zutaten

- 750 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- ca. 100 ml trockener Prosecco
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



4347

ZUBEREITUNG

449

Kcal

Glas

1

Gramm

Eiweiß

105

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden. Mit 200 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten zugedeckt garen. Inzwischen [Erdbeeren](#) putzen und waschen. Zum Rhabarber geben und weitere 3-4 Minuten mitgaren. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.
2. Aufgefangenen Saft mit Prosecco und Zitronensaft auf 750 ml auffüllen. Mit [SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1](#) in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Gelee unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) heißes [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.