

REZEPT FÜR RHABARBER-ERDBEER-KONFITÜRE MIT ROTWEIN



RHABARBER-ERDBEER-KONFITÜRE MIT ROTWEIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 400 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 100 ml Rotwein
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2146

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber putzen, waschen, ggfls. schälen. 400 g abwiegen und in feine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, 400 g abwiegen und pürieren. Zitrone auspressen.
2. Rhabarber, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Rotwein und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen. Frucht-Zucker Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.