

## RHABARBER-ERDBEER-KONFITÜRE MIT ROTWEIN



### RHABARBER-ERDBEER-KONFITÜRE MIT ROTWEIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 4 Gläser | 40 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

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



\_12

#### ZUBEREITUNG

Den Rhabarber waschen, den Blattansatz entfernen, abwiegen und in feine Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, von Blättern und Stielen befreien, abwiegen und pürieren. Die Zitrone auspressen.

Die Rhabarberstücke und das Erdbeerpüree mit dem Zitronensaft, dem Rotwein und Gelierzucker 2:1 vermischen. Die Frucht-Zucker Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die Konfitüre nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

**Obst:** Erdbeer, Rhabarber, Zitrone