

RHABARBER-HIMBEER-KONFITÜRE



RHABARBER-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à 350 ml | 25 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 250 g geschälter Rhabarber
- 250 g Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



_14

ZUBEREITUNG

1036

Kcal

pro Glas ca.

2

Gramm

Eiweiß

256

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

Den geschälten Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Beides in einem großen Topf mit SweetFamily Gelierzucker mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre noch heiß in mit kochendem Wasser ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, sofort fest verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen, damit die Luft entweicht.

Obst: Himbeer, Rhabarber