

REZEPT FÜR RHABARBER-APRIKOSEN-KONFITÜRE



RHABARBER-APRIKOSEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 1,1 kg Rhabarber
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 2-3 EL Marillenschnaps



1822

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber schälen, 900 g abwiegen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Aprikosen grob zerschneiden. Beides mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Schnaps unterrühren und eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn Kinder mitessen, Alkohol weglassen.