

RHABARBER-STACHELBEER-KIWI-KONFITÜRE MIT RUM



RHABARBER-STACHELBEER-KIWI-KONFITÜRE MIT RUM

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

20 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 250 g Stachelbeeren
- 250 g Kiwi
- 50 ml Rum
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



ZUBEREITUNG

217

Kcal

100 g

384

Gramm

Eiweiß

50

Gramm

Kohlenhydrate

146

Gramm

Fett

Den Rhabarber waschen, vom Blattsatz befreien, abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Die Stachelbeeren waschen, Blüten und Stiele sorgfältig entfernen. Die Kiwi schälen, abwiegen und würfeln.

Die Früchte mit dem Gelierzucker 1:1 mischen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. vier Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Den Rum eingießen und sofort mit einem Deckel bedecken, dann unter leichtem Schwenken den Rum in die Masse unterarbeiten.

Nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Obst: Stachelbeer, Rhabarber, Kiwi