Rezept

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Rhabarber
1 kg	Gelierzucker 1:1
500 g	Erdbeeren
	Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Gläser à 210 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** etwa 1 Jahr haltbar

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, abziehen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, entkelchen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Beides in einen großen Topf geben. Den Zucker unterrühren und 3-4 Std. stehen lassen, so ziehen die Früchte Saft und der Zucker löst sich auf. Gelegentlich durchrühren.

2. Zitronensaft unter die Rhabarber-Erdbeer-Mischung rühren. Alles zum Kochen bringen, dabei immer wieder durchrühren. Wenn es überschäumt, den Topf kurz beiseitestellen, bis sich der Schaum setzt.

3. Die Konfitüre 4 Min. kochen lassen und den Schaum abschöpfen. Die fertige Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. 20 Min. auf den Deckeln stehend, anschießend richtig herum abkühlen lassen.