

Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Agavendicksaft

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Agavendicksaft, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Erdbeeren	700 g roter Rhabarber (geputzt 500 g)
3 EL Agavendicksaft	500 g Gelierzucker 2:1
1 Banane	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1120 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln. Rhabarber putzen, wenn nötig, entfädeln und in kleine Würfel schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Agavendicksaft und Gelierzucker vermischen. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.
2. Die Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden, zur Fruchtmischung geben. Unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.