

Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre, am 21.03.2023

Zutaten

750 g Rhabarber

2 El Zitronensaft

750 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, in 2 cm lange Stücke schneiden. In 100 ml Wasser zugedeckt 5 Min. dünsten, bei starker Hitze offen in 5 Min. einkochen lassen.

2. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entkelchen. Eine Hälfte sehr klein würfeln, die andere pürieren. Beide mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen, mindestens 3 Std. ziehen lassen.

3. Rhabarber und Erdbeeren in einem großen Topf mischen, bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren. Die heiße Masse randvoll in Twist-off-Gläser füllen, sofort verschließen.