

Rezept

Himbeer-Rhabarber-Konfitüre

Ein Rezept von Himbeer-Rhabarber-Konfitüre, am 14.04.2026

Zutaten

300 g Rhabarber

1 Vanilleschote

300 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren (TK-Ware aufgetaut)

500 g Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 750 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Frische Himbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Die Himbeeren mit einem Pürierstab zerkleinern und durch ein feines Sieb streichen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen.
2. Das Himbeerpüree (200-250 g) und die Rhabarberstücke zusammen mit Vanillemark und Gelierzucker in einem großen Topf vermengen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Für eine sehr samtige Konfitürenkonsistenz den Rhabarber noch mit dem Pürierstab zerkleinern.
3. Eine Gelierprobe machen, die Konfitüre in die Gläser abfüllen, auskühlen lassen und aufbewahren.