

Rezept

Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

Ein Rezept von Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg Rhabarber	250 g getr. Soft-Aprikosen
1 Stück Ingwer (5 - 10 cm lang, ca. 40 g)	200 g Rohrohrzucker
75 ml Aprikosenlikör	6 g Agar-Agar

Rezeptinfos

Portionsgröße 5 Twist-off-Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, Haut abziehen und Stangen in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Aprikosen fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Rhabarber, Aprikosen und Ingwer mit Zucker und Aprikosenlikör mischen und zugedeckt mind. 12 Std. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Gläser heiß spülen und die Deckel in einem Topf mit Wasser auskochen. Agar-Agar unter das Obst mischen. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

3. Die Konfitüre noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und mit den Deckeln verschließen. Ein Küchentuch auslegen, die Gläser kopfüber daraufstellen und vollständig abkühlen lassen.