

Rezept

Rhabarber-Papaya-Konfitüre mit Kokos

Ein Rezept von Rhabarber-Papaya-Konfitüre mit Kokos, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg Rhabarber	1 Papaya (ca. 400 g)
1 Pck. Gelierpulver 3:1	250 g Rohrohrzucker
½ Limette	200 ml Kokossirup (im Getränkeregale)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 7 g KH

Zubereitung

1. Den Rhabarber putzen und waschen. Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Insgesamt 1 kg Fruchtfleisch abwägen und den Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke, die Papaya in kleine Würfel schneiden.

2. Das Gelierpulver und den Zucker mischen und mit den zerkleinerten Früchten in einen Topf geben. Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 3 Min. unter Rühren kochen lassen.

3. Inzwischen die Limettenhälfte auspressen und 2 EL Saft abmessen. Den Limettensaft und den Kokossirup zu der Fruchtmischung geben. Erneut aufkochen und 1 weitere Min. kochen lassen.

4. Die heiße Fruchtmischung sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Mit den Deckeln verschließen und auf den Kopf stellen. 5-10 Min. stehen lassen, wieder umdrehen und auskühlen lassen. Kühl und dunkel gelagert hält sich die Konfitüre ca. 6 Monate.