

## Rezept

# Rhabarber-Papaya-Konfitüre mit Kokos

Ein Rezept von Rhabarber-Papaya-Konfitüre mit Kokos, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Rhabarber	<b>1</b> Papaya (ca. 400 g)
<b>1 Pck.</b> Gelierpulver 3:1	<b>250 g</b> Rohrohrzucker
<b>½</b> Limette	<b>200 ml</b> 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.