



Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Erdbeeren	500 g
Rhabarber	500 g
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und vierteln. Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Erdbeeren, Rhabarber, 2 EL Zitronensaft, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2299 kcal
Kohlenhydrate	569 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	23 g
Fette	3 g