



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 |