



Rhabarber-Himbeer-Gelee

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	800 g
Himbeeren, frisch	400 g
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb

1. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit ca. 500 ml Wasser aufkochen und ca. 8 Min. weich garen. Himbeeren zugeben und nochmals ca. 3 Min. kochen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen. Das Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen und Rhabarber und Himbeeren samt Flüssigkeit in das Tuch gießen. Tuch leicht zusammendrehen und Früchte leicht ausdrücken. Entstehenden Saft auffangen.
3. Saft abmessen und ggf. mit Wasser auf 1 l auffüllen. Mit Gelierzucker und Zitronensaft in den Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Stufe ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
4. Für die Gelierprobe 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, kann es weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
5. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Fertiges Rhabarber-Himbeer-Gelee heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	149 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g