Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Erdbeer-Konfitüre

Zutaten (4 Gläser à 450ml)

» 700g Erdbeeren
» 500g Rhabarber
» 1 Zitrone(n)
» 2 Vanilleschote(n)
» 1kg Gelierzucker (1:1)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Rhabarber waschen, die Enden entfernen, die Stangen abziehen, in Stücke schneiden und mit den Erdbeeren mischen. Davon 1kg abwiegen und in einen großen Topf geben.

2. Vanilleschoten längs aufritzen, quer halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Schoten, Zitronensaft und Gelierzucker unter die Fruchtmischung rühren und alles zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

3. Erdbeer-Rhabarber-Mischung 4-5min unter Rühren sprudelnd kochen lassen und sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mit den Deckeln verschließen, 20min auf die Deckel stellen, dann umdrehen und abkühlen lassen.

Nährwerte: 1081kcal/E2g/F1g/KH241g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2099

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke