Eingemachter Rhabarber mit Campari

Sonstige Gerichte » Marmeladen

Zutaten (4 Gläser à 300ml)

» 700g Rhabarber
» 300ml Apfelsaft
» 1 Zitrone(n)
» 1kg Gelierzucker (1:1)
» 100ml Campari
» 2 TL Rosa Beeren

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, Fäden abziehen und in ca. 2cm lange Stücke schneiden. Mit Apfel- und Zitronensaft aufkochen, Gelierzucker zugeben und 3-4min unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Campari und grob zerstoßene Pfefferkörner einrühren.

2. Alles sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und für 15min auf die Deckel stellen, dann umdrehen und ganz auskühlen lassen.

Nährwerte: 1080kcal/E1g/F0g/KH243g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2098

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