

REZEPT FÜR ERDBEER-RHABARBER-VANILLE-KONFITÜRE



ERDBEER-RHABARBER-VANILLE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 200 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 600 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



3706

ZUBEREITUNG

362

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

88

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) kurz waschen, abtropfen lassen, putzen und grob pürieren. Rhabarber putzen, klein schneiden und 500 g abwiegen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Schote und Mark mit vorbereiteten Früchten und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Vanilleschote entfernen und [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.