

REZEPT FÜR RHABARBERGEELEE MIT KORNBLOMEN



RHABARBERGEELEE MIT KORNBLOMEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 200 ml | 20 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,2 l Rhabarbersaft
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker
- ungespritzte Kornblumen (frisch oder getrocknet)



1684

ZUBEREITUNG

124

Kcal

Je 100 g ca.

0.4

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

0.1

Gramm

Fett

1. Rhabarber- und Zitronensaft mit SteviaGelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit nichts ansetzt. Blüten nach 2 Minuten Kochzeit hinzufügen.

2. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) das [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Wer den Rhabarbersaft für das Gelee selbst kochen möchte, findet hier eine [Anleitung](#), wie es geht - dafür brauchst du ca. 1,8 kg Rhabarber.