REZEPT FÜR RHABARBERGELEE MIT KORNBLUMEN

RHABARBERGELEE MIT KORNBLUMEN

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)

1639

ZUBEREITUNG

124	0.4	29	0.1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rhabarber- und Zitronensaft mit SteviaGelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, 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.