

Rezept für Rhabarberkonfitüre mit Kardamom und Vanille



Zutaten

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml: | Zubereitung 30 Min. | Schwierigkeit Einfach | 258 kcal pro Portion

ca. 1,2 kg Rhabarber
1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
1 TL gemahlener Kardamom
1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen, bei Bedarf schälen. 1 kg abwiegen und Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker und Kardamom in einen hohen Topf geben. Vanilleschote längs vierteln und zufügen.
2. Fruchtmasse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Bei Bedarf entstehenden Schaum entfernen. Gelierprobe machen.
3. Vanilleschote entfernen und heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.