

REZEPT FÜR RHABARBER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT INGWER



RHABARBER-MARACUJA-KONFITÜRE MIT INGWER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 20 g Ingwerwurzel
- 200 ml Maracujasaft
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2228

ZUBEREITUNG

192

Kcal

Pro 100 g ca.

0.52

Gramm

Eiweiß

45.6

Gramm

Kohlenhydrate

0.12

Gramm

Fett

1. Rhabarber putzen, ggfls. schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 800 g abwiegen. Ingwer schälen und fein reiben.

2. Vorbereitete Zutaten mit Saft und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.