

REZEPT FÜR RHABARBER-STACHELBEER-KIWI-KONFITÜRE MIT RUM



RHABARBER-STACHELBEER-KIWI-KONFITÜRE MIT RUM

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 650 g Rhabarber
- 250 g Stachelbeeren
- ca. 350 g Kiwis
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 50 ml Rum



1591

ZUBEREITUNG

217

Kcal

pro 100 g

3.84

Gramm

Eiweiß

50.5

Gramm

Kohlenhydrate

1.46

Gramm

Fett

1. Rhabarber waschen, putzen, 500 g abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Stachelbeeren waschen, putzen. Kiwis schälen, 250 g abwiegen und würfeln.

2. Früchte mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Rum zugießen und unterrühren.

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

Tipp:

Da Rhabarber und Stachelbeeren zu unterschiedlichen Zeiten im Sommer reif werden, kann man den Rhabarber geputzt und klein geschnitten einfrieren und dann zur Stachelbeersaison aufgetaut mit verarbeiten.