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

1543

ZUBEREITUNG

217	3.84	50.5	1.46
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.