REZEPT FÜR RHABARBERKONFITÜRE MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

RHABARBERKONFITÜRE MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | + Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 1 kg Rhabarber
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 75 ml Holunderblütensirup (siehe Tipp)
- Saft von 1 Zitrone

5622

ZUBEREITUNG

242 Kcal	1 Gramm	58 Gramm	0 Gramm
pro 100 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rhabarber waschen, putzen, ggfls schälen. Stangen in feine Scheibchen schneiden, 850 g abwiegen und mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Holunderblütensirup und Zitronensaft zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Hier findet ihr unser Rezept für Holunderblütensirup.

Wer mag, rührt vor dem Abfüllen noch einige gehackte Blättchen Zitronenmelisse unter die Konfitüre.