

REZEPT FÜR RHABARBERKONFITÜRE MIT KARDAMOM UND VANILLE



RHABARBERKONFITÜRE MIT KARDAMOM UND VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

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



4901

ZUBEREITUNG

258

Kcal

Je 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

64

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

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.