

## REZEPT FÜR RHABARBERKONFITÜRE MIT KARDAMOM UND VANILLE



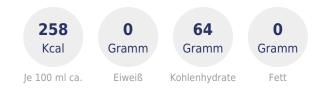
für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

## Zutaten

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



## **ZUBEREITUNG**



- 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.