



# Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach




## Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	500 g
Erdbeeren	500 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien  
Teller, Monsieur Cuisine

1. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in grobe Stücke schneiden. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In den Mixbehälter Erdbeeren und Rhabarber geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Vanillinzucker und Gelierzucker zugeben und 15 Min./Stufe 2/100 °C aufkochen.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2292 kcal		
Kohlenhydrate	565 g	Ballaststoffe	19 g
Eiweiß	8 g	Fette	3 g