Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	500 g
Erdbeeren	500 g
Vanille Zucker	2 Päckchen
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

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
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	19 g
Fette	3 g