



Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Mandeln

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	700 g
Erdbeeren	500 g
Gelierzucker	500 g
Vanillinzucker	40 g
Mandeln, ganz	30 g
Amaretto	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Rhabarber schälen, Enden abschneiden und würfeln. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen und würfeln. In einem Topf Erdbeeren und Rhabarber mit Gelier- und Vanillinzucker mischen.

2. Mandeln grob hacken. Fruchtmischung auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Amaretto und Mandeln zufügen und die Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser (à 200 ml) füllen. Gut verschließen und ca. 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g