



Rhabarber-Feigen-Konfitüre

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Rhabarber	800 g
Feigen	300 g
Orangen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf

1. Rhabarber waschen, ggf. schälen und in Stücke schneiden. Feigen waschen und klein schneiden. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf 1 kg Frucht mit Orangenschale, -saft und Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.
2. Fruchtmasse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. 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.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Rhabarber-Feigen-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	152 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g