

Frühlingskonfitüre Erdbeer-Rhabarber

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Rhabarber zum Frühstück

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1 unbehandelte Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 500 g abwägen. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in sehr kleine Stücke schneiden und 500 g abwägen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder Frucht mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen). Zitrone dann auspressen.

2 Zubereiten:

Früchte, Zitronensaft und -schale mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Geschmack der Konfitüre mit dem Mark einer Dr. Oetker Vanilleschote.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)