

Rhabarber-Himbeerkonfitüre mit Eierlikör

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine leckere Rhabarber-Himbeerkonfitüre, verfeinert mit Eierlikör.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
100 ml Wasser
400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1150 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1
125 ml Eierlikör

Wie koche ich eine Rhabarber-Himbeerkonfitüre mit Eierlikör?:

① Früchte vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen, abziehen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Rhabarber mit Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und in etwa 3 Min. unter Rühren weich kochen. Topf vom Herd nehmen. Himbeeren verlesen und 400 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Erst 1 Btl. Gelfix mit 2 EL des Zuckers mischen, mit Rhabarber und Himbeeren in einem großen Kochtopf verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald alles **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Marmelade unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Rhabarber-Himbeerkonfitüre bei Bedarf abschäumen und dann den Eierlikör unterrühren. Sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei Verwendung von tiefgekühlten Früchten diese vorher auftauen und den entstehenden Saft mitverwenden.

