

Rhabarber-Himbeerkonfitüre mit Eierlikör

Eine fruchtige Marmelade mit Rhabarber, Himbeeren und Eierlikör

etwa 13 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen, abziehen, in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Rhabarber mit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und in etwa 3 Min. unter Rühren weich kochen. Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber pürieren. Himbeeren verlesen, durch ein Sieb passieren und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Fruchtmassen in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und dann den Eierlikör unterrühren. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Eierlikör verkürzt.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

