

Rhabarber-Konfitüre mit Vanille

Diese fruchtige Rhabarbermarmelade wird mit einer Vanilleschote verfeinert und lässt sich ganz einfach selber machen.

etwa 60 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

1000 g Rhabarber (vorbereitet
gewogen)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich eine fruchtige Rhabarber-Konfitüre mit Vanilleschote?:

1 Früchte vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen, evtl. abziehen, in kleine Stücke schneiden und 1000 g abwiegen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Rhabarber mit Gelierzucker, Vanillemark und -schote in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Vanilleschote aus der Konfitüre nehmen. Rhabarber-Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit rotem Rhabarber bekommt die Rhabarber-Konfitüre eine besonders schöne Farbe.
- Bei Verwendung von tiefgekühlten Früchten diese vorher auftauen und den entstehenden Saft mitverwenden.

