

Rhabarber-Süßkirsch-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Rhabarber und Kirschen zum Frühstück

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
600 g Süßkirschen (vorbereitet gewogen)
150 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Rhabarber, waschen, putzen (nicht abziehen), in sehr kleine Stücke schneiden und 750 g abwiegen. Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und 600 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Likör, Finesse und Zitronensäure mit Super 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, 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

- Anstatt Likör können Sie auch Johannisbeernektar verwenden.

1 Portion = 25 g