

Rhabarberkonfitüre mit Holunderblüten

Eine duftende Marmelade aus frischem Rhabarber und zarten Holunderblüten.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Rhabarber (vorbereitet
gewogen)
etwa 15 Holunderblüten-Dolden
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), fein schneiden und 1000 g abwiegen. Blütendolden in kaltem Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den Dolden **nur** die Blüten mit einer Schere abschneiden.



2 Zubereiten:

Rhabarber und Blüten in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Rhabarber-Konfitüre 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.



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.

