

Sahniger Rhabarber-Aufstrich

Cremiges Rhabarber-Curd zum Frühstück

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 800 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
- 100 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 2 EL Limettensaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
- 50 g Butter
- 100 g Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen!), in kleine Stücke schneiden und 800 g abwiegen. Erdbeeren waschen, putzen, grob zerkleinern und 100 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Rhabarber, Erdbeeren und Limettensaft mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse fein pürieren. Butter und Schlagsahne unterrühren, nochmals aufkochen. 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

- Der Rhabarber-Aufstrich lässt sich etwa 1 Monat im Kühlschrank lagern.
- Sie können die Gläser mit dem Rhabarber-Aufstrich auch einfrieren.