



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE

Der Klassiker: süße Erdbeere mit saurem Rhabarber!



Zutaten

500 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
500 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Rhabarber waschen, nach Wunsch putzen und in kleine Stücke schneiden. Insgesamt 1000 g abwiegen.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Tipp: Für eine Konfitüre mit Fruchtstückchen schneiden Sie die Erdbeeren in Stücke und lassen Sie sie mit den Rhabarberstücken und dem Gelierzucker vermischt 3-4 Stunden ziehen. Anschließend wie gewohnt kochen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.