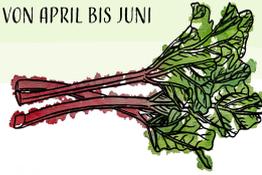


# RHABARBERKONFITÜRE

Allns to sien Tiet

RHABARBER

SAISON VON APRIL BIS JUNI



FÜR CA. 6 GLÄSER (250 ML) WIRD BENÖTIGT:

- 1,2 KG RHABARBER \*
- 1 KG GELIERZUCKER (1:1)
- 1 VANILLESCHOTE

\* EIN TEIL KANN AUCH NACH BELIEBEN DURCH ANDERES OBST ERSETZT WERDEN

## ZUBEREITUNG:

1. RHABARBER PUTZEN, WASCHEN UND UNGESCHÄLT IN CA. 2 CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN. DIE VANILLESCHOTE LÄNGS EINSCHNEIDEN, DAS MARK HERAUSKRATZEN.
2. RHABARBERSTÜCKE MIT DEM ZUCKER UND DEM MARK UND DER SCHOTE SELBST IN EINEN TOPF GEBEN, GUT VERMISCHEN UND ZUM SAFT ZIEHEN CA. 1 STUNDE KÜHL STELLEN.
3. RHABARBERMISCHUNG UNTER RÜHREN AUFKOCHEN, DANN 4 MINUTEN SPRUDELND KOCHEN LASSEN – VORSICHT VOR SPRITZERN, DIESE SIND ENORM HEIß. VANILLESCHOTE HERAUSNEHMEN.
4. DIE KONFITÜRE SOFORT IN HEIß AUSGESPÜLTE GLÄSER FÜLLEN UND GUT VERSCHLIEßEN.

