



Rhabarber-Konfitüre



Rezept für 4

Zutaten

500 g Rhabarber,
geschält, in Würfel
geschnitten
250 g Gelierzucker
10 g Pektin (natürliche Bio-
Qualität)

Zubereitung

Die Früchte in eine Porzellanschale geben. Den Gelierzucker und das Pektin mischen und über die Früchte streuen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 10 Minuten dämpfen. Danach weitere 30 Minuten mit Heissluft mit Beschwaden 150 °C garen. Aus dem Garraum nehmen und die Masse in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht. In bereitgestellte Einmachgläser abfüllen und diese verschliessen. Die Gläser auf einem gelochten Garbehälter in Auflage 1 in den noch warmen Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 30 Minuten sterilisieren. Die Gläser aus dem Garraum nehmen, auskühlen lassen und kühl aufbewahren.



Anrichten

Garstufen Herstellung

Mit Vorheizen – Auflage 1

10 Minuten | Dämpfen 100 °C

30 Minuten | Heissluft mit Beschwaden 150 °C

Garstufe Sterilisieren

Mit Vorheizen – Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 100 °C