

# Sommer-Konfitüre Erdbeer-Rhabarber



## Rezept für

### Zutaten

250 g Erdbeeren, gerüstet,  
gewaschen, geviertelt  
250 g Rhabarber,  
geschält, in Würfel  
geschnitten  
250 g Gelierzucker  
10 g Pektin (Bioqualität)

### Zubereitung

Die Früchte in eine  $\frac{1}{3}$  GN Porzellanschale geben. Gelierzucker und 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 + Beschwaden 150 °C garen. Aus dem Garraum nehmen und in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten kräftig rühren, bis eine Bindung entsteht. In bereitgestellte Einmachgläser abfüllen und 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 + Beschwaden 150 °C

## **Garstufe Sterilisieren**

Mit Vorheizen - Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 100 °C