

RHABARBER & MEHR- KONFITÜRE

Das benötigt Ihr für 1,5 l Konfitüre

| | |
|--|--------------|
| Rhabarber | 1 kg |
| Erdbeeren | 500 g |
| Gelierzucker 3:1 | 500 g |
| (bzw. nach Mengenangaben auf der Packung) | |
| reife Bananen | 2 |
| Einmachgläser mit Schraubverschluss | 4 |
| (je ca. 400 ml) | |

So wirds gemacht:

Rhabarber waschen, putzen und Fäden abziehen.

Erdbeeren waschen und putzen. Damit das volle Aroma erhalten bleibt, schneide ich die grünen Kelche erst nach dem Waschen der Erdbeeren ab.

Beides in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit dem Gelierzucker mischen. Etwa eine Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Dann die geschälten Bananen in feine Scheiben schneiden und mit in den Topf geben.

Obst erhitzen und etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen. Dabei umrühren.

Die Konfitüre mit einer kleinen Kelle vorsichtig in kochend heiß ausgespülte Marmeladengläser geben – diese möglichst randvoll befüllen und sofort fest verschließen. 10 Minuten auf dem Kopf ruhen lassen, danach kühl lagern – die Konfitüre hält sich ungeöffnet über viele Monate.