

Rhabarber-Vanille-Konfitüre

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für 3 Gläser von je ca. 4 dl

700 g Rhabarber, in ca. 1 cm grossen Würfeln

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

500 g Gelierzucker (Coop)

Rhabarber, Vanillestängel, -samen und Gelierzucker in einer Pfanne mischen, unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 10 Min. kochen. Vanillestängel entfernen. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Auf einem Tuch auskühlen.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Tipp: Konfitüre mit 3 Esslöffel Grenadinesirup färben.

