

Rhabarberkonfitüre mit Holunderblüten

Eine duftende Marmelade aus frischem Rhabarber und zarten Holunderblüten.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
etwa 15 Holunderblüten-Dolden
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

Wie koche ich Rhabarberkonfitüre mit Holunderblüten?:

- 1 Rhabarber und Holunderblüten vorbereiten:**
Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), fein schneiden und 1000 g abwiegen. Blütendolden in kaltem Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den Dolden **nur** die Blüten mit einer Schere abschneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.



② Marmelade kochen:

Rhabarber und Blüten in einen großen Kochtopf geben. 1 Beutel Gelfix mit Zucker vormischen und dann mit den Früchten in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe** durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

③ Marmelade in Gläser füllen:

Konfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.