


Frühlingskonfitüre Erdbeer-Rhabarber

ca. 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Frühlingskonfitüre Erdbeer-Rhabarber:

500 g klein geschnittene Erdbeeren
500 g klein geschnittener Rhabarber
Schale und Saft von 1 Zitrone
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

1 Frühlingskonfitüre Erdbeer-Rhabarber:

Erdbeeren mit Rhabarber, Zitronensaft, Zitronenschale und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Verfeinern Sie den Geschmack der Konfitüre mit dem Mark einer Dr. Oetker Vanilleschote.