

Rhabarber=

Konfitüre mit »Kick«

Fruchtanteil: 1000 g

Zutatenliste:

1 Apfel
Rest ca. 850 g Rhabarber
3–4 Esslöffel geriebener Ingwer
Zesten einer unbehandelten Zitrone
350 g Diät-Gelier-Fruchtzucker
(eine Packungseinheit)
2 Tütchen Vanillin-Zucker
1 Tütchen Zitronensäure
1 Zimtstange
3 Stück Sternanis
75 ml Cognac



Ingwer bringt den »Kick«

Und so wird's gemacht:

Den Rhabarber nach Entfernen des Blattgrüns, waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, den Apfel ebenfalls. Mit dem Gelier-Fruchtzucker vermengen. Die Zesten einer Zitrone, 3 bis 4 Esslöffel geriebenen Ingwer (verantwortlich für den pfefferigen »Kick«), 2 Tütchen Vanillin-Zucker und ein Tütchen Zitronensäure unterrühren. Eine Zimtstange und drei Stück Sternanis dazugeben.

Das Ganze für ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Masse zum Kochen bringen. Vor dem Pürieren mit dem Zauberstab Zimt und Sternanis entfernen, danach 75 ml Cognac einrühren und auf die empfohlene Einmachtemperatur von ca. 85 Grad erhitzen.

Die Konfitüre in heiss ausgespülte Gläser (randvoll) füllen und mit Twist-off Deckel verschließen. Gläser umgedreht auskühlen lassen.

Tipps zum Einmachen finden Sie in einem weiterem Rezept von mir als PDF zum Downloaden unter:

<http://www.meissnerscomoffice.com/rezepte/gingersdelight.pdf>

Allgemeines über Rhabarber unter:

http://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Rhabarber