



waskochen.ch

## Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

### Zutaten

1kg frische, saftige Erdbeeren  
500g roter Rhabarber  
1kg Gelierzucker  
300g Rohrzucker  
1 Beutel Gelfix



### Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, Stiele entfernen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
2. Rhabarber waschen, Fäden abziehen und in Stücke schneiden.
3. Rhabarber und Erdbeeren in eine grosse Pfanne geben, Gelierzucker, Rohrzucker und Gelfix dazugeben. Während des Aufkochens ständig rühren.
4. 5 Minuten strudelnd kochen.
5. Sofort in saubere Gläser einfüllen.

Ich verwende dazu einen Trichter. Wenn die Fruchtstückchen in der Konfitüre den Durchfluss verstopfen, helfe ich mir mit dem «Backprobestängeli» nach.

Die Gläser und Deckel müssen vorab sauber ausgewaschen und entweder ausgekocht oder sterilisiert werden.

6. Meine Oma gab immer einen Tropfen Kirsch auf den Deckel, bevor sie das Glas verschloss und auf dem Kopf stehend auskühlen liess. Der kleine Tropfen Alkohol als zusätzliche Sterilisierung.

7. Kühl und dunkel lagern