

Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

300	Gramm	Aprikosen, getrocknete
1	kg	Rhabarber
1 1/2	kg	Gelierzucker

Anleitung:

Aprikosen fein würfeln und ca. 4 Stunden in 1/2 l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. In einem großen Topf auf mittlerer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten