

Rhabarber - Eingemachter

Kategorien: Konserve, Einmachen, Rhabarber

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rhabarber
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Rhabarber waschen und schaelen, in drei Zentimeter lange Stuecke schneiden und mit dem Zucker vermischt in Glaeser fuellen. Drei bis vier Stunden ziehen lassen und wie gewoehnlich verschliessen. 30 min bei 80GradC einkochen.

Das saeuerliche Obst ist vor allem im Sommer sehr erfrischend, ausserdem ergibt es zusammen mit Bananen einen vorzueglichen Kuchenbelag.