



Rezept der Woche

Rhabarber-Konfitüre mit Holunderblüten

- ca. 1,2 kg Rhabarber (1kg geputzt)
- 15 Holunderblüten-Dolden
- 1 Zitronen
- 500 g Gelierzucker 2:1

Den Rhabarber gut waschen, putzen (aber nicht die Fäden abziehen) und in ganz kleine Scheiben schneiden. Muss 1 kg ergeben. In einen großen Topf geben.

Die Zitrone gut abwaschen, mit einem Zestenreißer die Schale in Zesten abschälen und zum Rhabarber geben. Den Saft auspressen und ebenso wie den Zucker zugeben. Alles gut umrühren und 30 Minuten ziehen lassen.

Von den Dolden nur die Blüten abschneiden und diese zugeben. Alles aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gut umrühren. In vorbereitete Gläser füllen, zuschrauben und 15 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Mit zusätzlich etwas gemahlener Vanilleschote wird ´s besonders fein.