



Rhabarber - Apfel - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 Gläser á 230ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

600 g Rhabarber, geputzt gewogen

400 g Äpfel, geputzt gewogen

1 Vanilleschote(n)

1 Msp. Koriander

½ TL Zimt

500 g Gelierzucker (2:1)

Off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

ZUBEREITUNG

Rhabarber und Äpfel schälen. Äpfel entkernen, beides klein würfeln. Vanilleschote längs einritzen und auskratzen. Vanillemark und -schote mit übrigen Gewürzen, Apfel- und Rhabarberwürfeln sowie Gelierzucker mischen. 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Dann unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen.

Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in Twist-