

Sahniger Rhabarber-Aufstrich

Zutaten | 7 Gläser je 200 ml

800 g	Rhabarber (geputzt)
300 g	Erdbeeren
2 EL	Limettensaft
500 g	Gelierzucker 2:1
50 g	Butter
100 g	Sahne

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. 800 g Rhabarber-Stücke abwiegen.
- Erdbeeren waschen, putzen und zusammen mit den Rhabarber-Stücken, dem Limettensaft und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Gelegentlich umrühren und die Fruchtmasse fein pürieren.
- Butter und Sahne zufügen und nochmals aufkochen.
- Anschließend sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen, die Gläser umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen.

Tipp:

Der Rhabarber-Aufstrich lässt sich etwa 1 Monat im Kühlschrank lagern. Sie können die Gläser mit dem Rhabarber-Aufstrich einfrieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Glas á ca. 200 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
422 kcal	11,1 g	73,5 g	1,28 g	94 mg