

Zwetschgen-Rhabarber-Konfitüre mit Glühweingewürz

Zutaten

(für 5-6 Gläser à 230 ml)

750 g Zwetschgen, entsteint (und entwurmt ;-))

600 g Rhabarber, geputzt

2 EL Glühweingewürz (ich nehme hier das Glühweingewürz von Ingo Holland)

Saft von 1 Zitrone

1 Päckchen Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Zwetschgen, Rhabarber und Glühweingewürz in einem großen Topf erhitzen und köcheln lassen, bis alles weich ist. Das entstandene Mus durch eine flotte Lotte drehen, dadurch wird die Marmelade nämlich schön samtig.

Das Püree mit der Zitrone und dem Gelierzucker mischen, nach Packungsanweisung kochen und in die vorbereiteten sterilisierten Marmeladengläser füllen. Sofort verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Tipp: Ein paar Tropfen neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl) verhindern, dass die Marmelade schäumt.

