

Rhabarbergelee

ZUTATEN:

1500 g Rhabarber
350 g Zucker
1 Pack 3 in 1 Gelfix

ZUBEREITUNG:

1. Die Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in den Varoma geben. Ca 1/2 l Wasser in den Mixtopf füllen. Garkorb einhängen und ein hitzebeständiges ca 0.50 L Schälchen hineinstellen (sollte nicht höher als der Garkorb sein). Mixtopf schließen und Varoma aufsetzen. 20 Min. / Varoma / St. 2 einstellen. Dann kontrollieren, wie voll das Schälchen mit Saft ist. Varoma dafür auf eine Schale stellen.

2. Mit einer Schöpfkelle Saft entnehmen bzw das Schälchen leeren. Varoma wieder aufsetzen und erneut 20 Min. / Varoma / St. 2 einstellen. Man kann den Rhabarber anschließend noch in ein Leinentuch geben und den Rest austropfen lassen. Mit 1,5 kg Rhabarber bekommt man 1l Saft.

3. Den Saft in den Mixtopf geben Gelfix 3:1 und 350 g Zucker dazugeben und **ca. 14 Min./100°/Stufe 2** kochen.

Gelierprobe machen!

Den Konfitürengellee in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf die Deckel stellen.