

Rhabarberkonfiture

ZUTATEN:

750 g Rhabarber
250 g Banane (etwas eltere)
350 g Zucker
1 Pack 3 in 1 Gelfix

ZUBEREITUNG:

1. Die Rhabarber und die Banane in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben und 5 Sek Stufe 5 Mixen.
2. Gelfix 3:1 und 350 g Zucker dazugeben und **ca. 14 Min./100°/Stufe 2** kochen. Bitte dabei bleiben könnte überlaufen!

Wer es ganz fein möchte 30 Sek Stufe 10 Zerkleinern.

Gelierprobe machen!

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