

# Rhabarber-Aprikosen-Konfitüre

Die absolute Lieblingskonfitüre von mir ☺ Eben habe ich wieder 16 Gläser eingekocht.

Die Menge unten kann locker halbiert werden... Wenn ich `mal zur Sache gehe, dann meist in Grossmengen ;-)

## ZUTATEN

300 g gedörrte Aprikosen

4 dl lauwarmes Wasser

1.5 kg Rhabarber

1 1/2 P. (oder nach Angaben auf dem Produkt)

1.2 – 1.5 kg Zucker

## ZUBEREITUNG

Die Aprikosen halbieren und im Wasser über Nacht zugedeckt einweichen – wer die Konfitüre nach dem Kochen nicht pürieren will, schneidet die Aprikosen in kleine Stücke.

Den Rhabarber rüsten und in kleine Stücke schneiden. Mit den Aprikosen, dem Einweichwasser und dem Gelierpulver mischen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Rhabarbern weich sind, die Konfitüre pürieren.

Erst jetzt langsam den Zucker einrieseln lassen. Wenn die Konfitüre durch und durch kocht, 4-5 Minuten sprudeln kochen lassen. Vom Herd nehmen, noch 1 Minute rühren, bis der Schaum zerfallen ist. Sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen.

