

Rhabarberkonfitüre (noch DDR-Rezept)
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1500 g Rhabarber, 1 gestr. Teel. Zimt, ½ Teel. Gemahlene Nelken, 1500 g Zucker, Saft u. Schale von 2 Zitronen und 2 Kubaorangen, 1 Beutel Pektina

Rhabarber zerkleinern mit Zimt, Nelken u. Hälfte des Zuckers mischen u. 12 Stunden ziehen lassen.

Danach alles kochen. Sobald es kocht restl. Zucker gut gebürstete, in feinste Streifen geschnittene Zitronen u. Orangenschalen und Saft von beiden dazugeben. 10 Min. kochen Pektina einrühren, 5 Sekunden aufwallen lassen und sofort in Gläser füllen und mit Einmachzellglas zubinden Volles Aroma wird erst in 2- 3 Monaten erreicht.