

RHABARBER-HIMBEER-KONFITÜRE (OHNE KERNE)

Posted on 2. Mai 2019 by cookieundco



Categories: [Frühling](#), [glutenfreie Rezepte](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Himbeeren](#), [Rhabarber](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegan](#), [Zitrone](#)

Heute verrate ich dir mein Lieblings-Rezept für eine köstliche Rhabarber-Himbeer-Konfitüre. Sie

schmeckt einfach himmlisch, ist super fruchtig, nicht zu sauer, aber auch nicht zu süß. Die Rhabarber-Saison ist in vollem Gange und JETZT ist der richtige Zeitpunkt, um etwas Rhabarber für das restliche Jahr zu konservieren...



Selbst gekochte Konfitüre...

...ist natürlich viel besser als gekaufte. Nicht nur, weil sie mit viel Liebe gekocht ist, sondern weil du auch selber bestimmen kannst, was hinein kommt. Der Kreativität kann freien lauf gelassen werden und die tollsten Kombinationen landen dabei im Glas. Meistens ist mir gekaufte Marmelade auch viel

zu süß. Außerdem ist so ein selbst eingekochtes Gläschen ein tolles und beliebtes Mitbringsel bzw. Geschenk für Freunde und Familie. Allerlei leckere [Rezepte für Marmelade, Konfitüre und Gelee findest du hier](#). Selbst einkochen ist überhaupt nicht schwer, macht einfach Spaß und geht meist auch ziemlich schnell. Selbst gekochte Konfitüre ist oftmals das I-Tüpfelchen bei einem gemütlichen Sonntags-Frühstück oder Brunch. Auch als Gebäckfüllung nehme ich viel lieber selbst gemachtes her.

Rhabarber gehört einfach zum Frühling...

...aber ist definitiv nicht jedermanns Sache. Der Geschmack ist schon eigen. Aber richtig zubereitet ist dieses Gemüse eine Delikatesse. Ja, du hast richtig gehört. Rhabarber ist botanisch gesehen ein Gemüse. Auch wenn dieser im Handel stets im Obst-Regal anzutreffen ist.

Die Verwendung von Rhabarber entspricht ja auch eher der von Obst. Die roten oder grünen Stängel werden meist als fruchtiges Kompott, leckere Marmelade bzw. Konfitüre, Sirup oder als verführerischer Kuchen zubereitet. Hier findest du übrigens das [Rezept für meinen leckeren Rhabarber-Streuselkuchen mit Pudding](#).

Andrerseits sind es nicht Früchte, sondern die Stangen, die verarbeitet werden. Bei anderen Gemüsesorten mit "Stängeln", wie zum Beispiel Staudensellerie oder Spargel, stellt sich niemand die Frage ob nun Obst oder Gemüse. Aber eigentlich ist es ja auch völlig egal. Hauptsache lecker! Und diese Rhabarber-Himbeer-Konfitüre wird auch allen "Nicht-Rhabarber-Fans" schmecken, versprochen...



Rhabarber-Himbeer-Konfitüre



- 450 g Rhabarber (küchenfertig)
- 400 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 80 g Himbeersirup (selbstgemacht oder gekauft)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Tl Vanilleextrakt (selbstgemacht oder gekauft)
- 0,5 Stück Zitrone, davon den Schalenabrieb ((optional))

Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).
3. Die Himbeeren in einem Topf unter rühren kurz aufkochen lassen, sodass sie dabei zerfallen.
4. Danach die heiße Masse durch ein Sieb streichen und den Saft in einem Gefäß darunter auffangen.

Konfitüre

1. Die passierten Himbeeren mit allen weiteren Zutaten für die Konfitüre in einen Topf aufkochen. Für ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren.
2. Nach Belieben fein pürieren.
3. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
4. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

(*) Gelierprobe:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Tipp:

Die frisch befüllten Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. (Mehr Information dazu findest du hier... [Einkochen.info](https://www.einkochen.info))

Rhabarber-Himbeer-Konfitüre (Thermomix-Rezept)



- 450 g Rhabarber (küchenfertig)
- 400 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 80 g Himbeersirup (selbstgemacht oder gekauft)
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Tl Vanilleextrakt (selbstgemacht oder gekauft)
- 0,5 Stück Zitrone, davon den Schalenabrieb ((optional))

Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).
3. Die Himbeeren (ggf. aufgetaut) in den Mixtopf geben, für 3 Sek./ Stufe 4 anschließend

zerkleinern. Danach für 5 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 kochen.

4. Die heiße Masse durch ein Sieb streichen und den Saft in einem Gefäß darunter auffangen.

Konfitüre

1. Die passierten Himbeeren und alle weiteren Zutaten für die Konfitüre in den Mixtopf geben.
2. Für 12 -14 Minuten / 100°C/ Stufe 2 kochen. (Die Masse sollte 3 Minuten sprudelnd gekocht haben.)
3. Nach Belieben für 20 Sek./ Stufe 10 pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

(*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

