

Eingemachter Rhabarber mit Himbeere & Vanille



Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 100 g Himbeeren
- 160 g Zucker
- 4 Schalenstreifen Biolimette
- Vanillestange



Zubereitung

Rhabarberstangen waschen und die Haut der Stangen mit einem Messer sehr dünn abziehen. Die geschälten Stangen schräg in 2-3 cm Stücke schneiden.

Die Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen. Die frischen Himbeeren in die Gläser verteilen.

In einem Topf 850 ml Wasser mit 150 g Zucker, Mark einer Vanillestange, 4 Limettenschalenstreifen und dem Saft der Limette zum Kochen bringen.

Die ausgekratzte Vanillestange in vier Stücke schneiden und auch zugeben.

Nun die Rhabarberstücke zugeben und einmal schnell aufkochen. Sobald alles kocht, den Topf beiseite stellen.

Die Rhabarberstücke mit einem Sieblöffel herausnehmen und in die Einmachgläser füllen.

Einmachflüssigkeit nochmal kurz aufkochen und heiß in die Gläser verteilen. Mit Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Tipp: Statt der Kombination „Vanillestange & Limette“ passt auch „Tonkabohne & Zitronengras“ sehr gut.