

Fruchtgelee (Pâte de fruit) von Rhabarber & Himbeere mit Basilikumzucker



Zutaten:

Fruchtgelee:

- 250 g Rhabarber
- 250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 350 g Zucker
- 150 g Glukose (notfalls Honig)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Zitronensaft
- 15 g Pektin



Basilikumzucker:

- 10 Basilikumblätter und 100g Zucker
- Kristallzucker zum Wälzen

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und klein würfeln.

Die Rhabarberwürfel und Himbeeren mit 300 g Zucker, Vanillemark und der Glukose 5 Minuten rührend kochen. Alles mixen und die Masse durch ein Sieb streichen. Das reine Fruchtmark zurück in den Topf geben und erhitzen.

In einer Schale 50 g Zucker und 15 g Pektin mischen. Diese Mischung in das heiße Rhabarber-Himbeergemisch geben und 5 Minuten rührend einkochen.

Die heiße Fruchtmasse schnell auf Backpapier (besser Silikonmatte) gießen und 1 cm hoch verteilen. Mit einem zweiten Backpapier bedecken und alles abkühlen lassen.

Das feste Fruchtgelee mit einem Messer in Würfel schneiden.

Den Zucker mit Basilikumblättern mixen und im Ofen bei 60° (Umluft) ca. 30 Minuten trocknen. Dann nochmal im Mixer fein mixen. Die Fruchtwürfel im Basilikumzucker wälzen. Luftdicht verpacken.