

## Kirschen Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk in 2 Tagen

### Zutatenliste

- 1 kg Rhabarber
- ½ - 1 Vanillestange
- 100 g Zucker + 250g Zucker
- Gelierhilfe (Pektin oder 3:1 Gelierhilfe)
- 1/2 Zitrone Saft

### Was wir sonst noch brauchen

- 5-6 Gläser à 200 ml
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeeunterteller im Tiefkühlfach
- Thermometer, Pürierstab
- Backtrennpapier oder hitzestabile Frischhaltefolie
- Gummischaber
- Litermass am besten aus Metall, wenn vorhanden

### Vorgehen 1. Tag

1. Rhabarbern waschen, rüsten, kleinschneiden (schälen ist nicht nötig), Vanillestange längs halbieren und begeben.
2. 100 g Zucker mit der Gelierhilfe mischen, zu den Rhabarbern in die Pfanne geben, Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen, ca. 1 Stunde stehen lassen, bis sich der Zucker etwas löst, aufkochen und die Rhabarbern leicht zerkochen lassen.
3. Rhabarbermasse vom Herd nehmen, ev. umfüllen, Oberfläche der Masse mit Backtrennpapier satt abdecken, Masse über Nacht kühlstellen.

### Vorgehen 2. Tag

1. Kaffeeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. Rhabarbermasse langsam erhitzen, 250 g Zucker abwägen, zur Kirschenmasse geben, Masse aufkochen. Geliertest machen. Allenfalls noch etwas Gelierhilfe mit wenig Zucker vermischt begeben, Vanillestange auskratzen, entfernen, evtl. pürieren, je nach gewünschter Konsistenz.
4. Bis auf 80°C aufkochen, Temperatur für min. 5 Minuten halten, immer gut rühren, vom Herd nehmen, mit dem Deckel zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen, Gläser aus dem Backofen nehmen, Backofen auf 120°C vorheizen.

weiter auf Seite 2

5. Masse mit Hilfe des Litermasses in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen. Die verschlossenen Gläser bei 120°C für 15 Minuten sterilisieren. Herausnehmen, Deckel kontrollieren, abkühlen lassen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

### **Gelierfähigkeit von Rhabarber**

Rhabarber geliert grundsätzlich gut. Er braucht allerdings etwas mehr Zucker für die Haltbarkeit, weil Rhabarber wenig eigenen Fruchtzucker hat. Beim Rhabarber handelt es sich um ein Gemüse und nicht um eine Frucht, wie oft angenommen.

### **Haltbarkeit und Lagerung**

Verschlossen sind die Gläser min. 1 Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen verbrauchen.