

Kirschen Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk in 2 Tagen

Zutatenliste

- 1 kg Rhabarber
- ½ - 1 Vanillestange
- 350 g 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. Kaffeeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. Rhabarbern waschen, rüsten, kleinschneiden (schälen ist nicht nötig), Vanillestange längs halbieren und begeben.
4. Zucker mit der Gelierhilfe mischen, zu den Rhabarbern in die Pfanne geben, Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen, 1-2 Stunden stehen lassen, bis sich der Zucker etwas löst, aufkochen und die Rhabarbern verkochen lassen, Vanillestange auskratzen und entfernen, Masse pürieren, Geliertest machen.
5. 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.
6. Gläser aus dem Backofen nehmen, Backofen auf 120°C vorheizen, 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.

Haltbarkeit und Lagerung

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