

Kochen

Rhabarber-Marzipan-Konfitüre

Süßes Marzipan trifft auf herb-säuerlichen Rhabarber – beides kombiniert ergibt eine cremige Konfitüre, wie man sie nirgends kaufen kann.

EIGENSCHAFTEN


-  VEGETARISCH
-  GLUTENFREI
-  LACTOSEARM

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	15 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	10 MIN



ZUTATEN

 ERGIBT 2 Gläser von etwa ¼ l Inhalt

500 g Rhabarbern gerüstet gewogen

250 g Zucker

1 dl frisch gepresster Orangensaft

etwas Tonkabohne, ersatzweise Vanillepulver

100 g Backmarzipan oder feste Mandelmasse

NÄHRWERT

Pro Portion

6 g Eiweiss

12 g Fett

162 g Kohlenhydrate

797 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den gerüsteten Rhabarber in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker und dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Etwas Tonkabohne dazu reiben; man benötigt etwa ⅛ Bohne, die Menge ist jedoch auch vom persönlichen Geschmack abhängig. Ersatzweise kann man ½ Teelöffel Vanillepulver verwenden. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.
- 2 Inzwischen das Backmarzipan oder die Mandelmasse in Würfel schneiden. Nach 10 Minuten Kochzeit zum Rhabarber geben und alles weitere 5 Minuten kochen lassen. Zwischendurch umrühren, denn das Marzipan kann leicht anbrennen.
- 3 Inzwischen die Gläser gründlich heiss reinigen und auf einem doppelt gefalteten Küchentuch bereitstellen.
- 4 Die Konfitüre in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals kräftig unter Rühren aufkochen, dann sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und diese verschliessen.