Erdbeer-Rhabarber Konfitüre

Zutaten:

750 g reife Erdbeeren
750 g Rhabarber
500 g Gelierzucker 3:1
2 Päckchen Vanillezucker
5-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Erdbeeren evtl. ein wenig zudrücken. Den Rhabarber schälen und ebenfalls klein schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Gelierzucker vermischen und 30 min ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe mit einem kleinen Teller nicht vergessen. Die Konfitüre in mit klarem Wasser ausgespühlte Gläser füllen und verschließen