

Rhabarber-Fruchtaufstrich mit getrockneten Aprikosen



Zutaten:

1kg Rhabarber
200g getrocknete Aprikosen
1 Päckchen Pektin
250g Tagatesse

Zubereitung:

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, Tagatesse hinzufügen. Über Nacht stehen lassen. Getrocknete Aprikosen über Nacht in Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Danach Rhabarber mit Aprikosen (ohne Wasser) und Pektin mischen, und 1 Minute kochen lassen. Fruchtaufstrich in Schraubgläser füllen, und fest verschließen.

12 Stunden abkühlen lassen.