

RHABABER-APRIKOSENKONFITÜRE

1 kg	Rhabarber	in kleine Stücke schneiden
30 g	Unigel	
200 g	Zucker	mit den Rhabarbern aufkochen
600 g	Zucker	beigeben und drei Minuten köcheln lassen
100 g	getrocknete Aprikosen	in feine Streifen schneiden, beigeben und weitere drei Minuten köcheln lassen
	Heiss einfüllen	randvoll in saubere, ausgespülte Gläser füllen mit einem einwandfreien Deckel sofort verschliessen.



Quelle:
Luzerner Bäuerinnen kochen
Marietheres Appert, Udligenswil