

# RHABARBER-ERDBEER-GELEE

## ZUTATEN für 4 Gläser

3–4 Stangen Rhabarber (ca. 400 g)  
250 ml Wasser  
1 P. rotes Tortengelee  
Süßungsmittel nach Belieben  
ca. 250 g Erdbeeren

## ZUBEREITUNG

1. Rhabarber waschen, die Enden wegschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. (Ich schäle frischen Rhabarber nicht.)
2. Die Erdbeeren säubern und in Stücke schneiden.
3. Rhabarberstücke in einen Topf geben. Tortengelee mit kaltem Wasser verrühren und über den Rhabarber gießen.
4. Nach Belieben süßen und am Herd etwa eine Minute kochen, dabei einige Male umrühren. Der Rhabarber soll keinesfalls zu weich gekocht werden, sonst zerfällt er.
5. Vom Herd nehmen, die Erdbeeren in die heiße Masse geben und diese unmittelbar in Schalen oder Gläser verteilen.
6. Das Fruchtgelee 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Gekühlt ist es sehr erfrischend.

## ENERGIE

Die ganze Menge hat ca. 170 kcal, entsprechend hat ein Glas bei 4 Portionen 43 kcal.

