

## Sauer macht lustig! Leckeres mit Rhabarber

### Rhabarber-Aprikose-Fruchtaufstrich (6 Gläser à 200 g)

Zutaten:	Zubereitung:
<b>200 g Aprikosen, getrocknet</b> <b>knapp ¼ l Wasser</b>	über Nacht einweichen, dann in kleine Stücke schneiden
<b>ca. 1 kg Rhabarber (möglichst roter)</b>	putzen, in kleine Stücke schneiden, 750 g abwiegen
<b>500 g Gelierzucker 2:1</b> <b>Saft einer Zitrone</b>	alle Zutaten, auch das Einweichwasser der Aprikosen, in einen großen Topf geben unter Rühren zum Kochen bringen 4 Min. sprudelnd kochen nach Gelierprobe sofort in vorbereitete Schraubgläser randvoll abfüllen, sofort verschließen.

### Rhabarber-Baisertorte

Zutaten:	Zubereitung:
<b>100 g Butter</b> <b>75 g Zucker</b> <b>1 Vanillezucker</b> <b>3 Eigelb</b> <b>150 g Mehl</b> <b>1 TL Backpulver</b> <b>etwas Milch</b>	aus den Zutaten einen Rührteig herstellen in eine gefettete Springform geben
<b>ca. 700 g Rhabarber</b>	gewaschen, geputzt, in kleine Stücke geschnitten auf dem Teig verteilen bei 160-170 °C/30 – 40 Min. backen
<b>3 Eiweiß</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>150 g Zucker</b>	Baiser herstellen mit Spritzbeutel auf den vorgebackenen Kuchen geben weitere 10 Min. backen

### Rhabarbergrütze auf Vorrat (4 kl. Gläser)

Zutaten:	Zubereitung:
<b>1 kg vorbereiteter, geputzter Rhabarber (auch gern gemischt mit Erdbeeren)</b>	in kleine Stücke schneiden in großen Kochtopf geben
<b>250 g Gelierzucker 2:1</b> <b>1-2 Vanillezucker mit echter Vanille</b>	Gelierzucker und Vanillezucker dazugeben, gut vermischen unter Rühren zum Kochen bringen unter ständigem Rühren mdst. 4 Min. sprudelnd kochen Fruchtmasse sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren, ca. 6 Monate haltbar.