



Rhabarber-Sirup Erfrischender

Rezept Rhabarber-Sirup (ergibt 1 Liter)

750 g Rhabarber putzen, nicht schälen (!) und in fingerdicke Stücke schneiden.

Mit **300 ml Wasser** aufkochen und für 30 Minuten köcheln lassen.

Über ein feines Sieb absieben und die Masse gut ausdrücken.

Rhabarbersaft in einen sauberen Topf geben, mit **150-200 g Zucker** und **Saft einer halben Zitrone** für ca. 30 Minuten einköcheln lassen.

Klebefläche

Klebefläche



www.kalorienGeniessen.de
für detaillierte Rezepte und Erfrischer
empfehle ich dir gerne

Rhabarber-Schorle

Mischungsverhältnis

1 Teil Sirup : 3 Teile Mineralwasser

50 ml Sirup + 150 ml Mineralwasser
= 200 ml Schorle

Leckere Ideen mit Rhabarbersirup:

- auf Eis
- als Topping auf Waffeln und Gebäck
- mit Sekt, Weißwein und Orangenscheiben
- in Bier

Gin Rhabarber-Cocktail

Eiswürfel und ein paar **zerstoßene Minzblätter** in ein Glas geben.

2 cl Gin und **4 cl Rhabarbersirup** hinzufügen und mit **Mineralwasser** auffüllen.

Flaschen sterilisieren:

Flaschen gut gereinigt in den kalten Backofen stellen, dann Ofen auf 120 °C heizen und für min. 20 Minuten backen. Flaschen erst herausholen, wenn der Sirup bereit zur Abfüllung ist.