

RHABARBER-LIKÖR



RHABARBER-LIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 200 g SweetFamily Einmachzucker
- 750 ml Korn (z.B. Weizenkornbrand oder Doppelkorn)



95

ZUBEREITUNG

235

Kcal

100 g

Den Rhabarber waschen, vom Blattansatz befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit der Vanilleschote und dem Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben, den Korn hinzufügen. Den Ansatz sechs Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen und die Flasche hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.

Den Likör durch ein feines Sieb gießen und filtern, in dekorative Flaschen füllen, verschließen und noch einige Tage ruhen lassen.

Obst: Rhabarber