

RHABARBERSIRUP



RHABARBERSIRUP

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

1 l | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 600 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)



147

ZUBEREITUNG

241

Kcal

100 ml

60

Gramm

Kohlenhydrate

1. Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Rhabarber und 750 ml Wasser in einem Topf geben und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen, bis der Rhabarber zerfällt. Ein feines Sieb oder ein Safttuch über eine Schüssel setzen und Rhabarbermasse darauf geben, abtropfenden Saft auffangen und abkühlen lassen. Rhabarbermasse im Sieb oder Tuch vorsichtig ausdrücken.

2. Aufgefangenen Rhabarbersaft mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle entfernen.

3. [Sirup](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Obst: Rhabarber