

Rhabarbersirup und Rhabarberlikör

Als Sirup ist der Saft geradezu ein Konzentrat, beansprucht weniger Platz und ist noch vielseitiger einzusetzen. Und der Likör ist ideal zum Mixen, für schicke Drinks oder über Vanilleeis. Einfach himmlisch!



Zutaten für 6 Flaschen à 500 ml:

- 2 l Rhabarbersaft
- 1 kg Zucker
- ½ l Wodka oder 300 ml Alkohol (90 %)

Zubereitung:

- Für den Sirup den Zucker einrühren und nochmals aufkochen. Für den Likör den Sirup mit einem guten, hochprozentigen Alkohol mischen.
- Anrichten: Sirup mit Sprudel auffüllen oder zum Mixen verwenden. Mit Apfelsaft, Apfelwein, Cidre, aber auch mit Sekt oder Prosecco etc. vermischen. Man kann Quark damit anrühren oder eine Bayerische Creme. Und der Likör schmeckt pur zum Espresso, wird auf Eiswürfeln zum sommerlichen Longdrink oder ist ebenfalls zum Mixen geeignet.