

Rhabarbersirup



Zutaten:

- 2 Kilo Rhabarber
- 500g Zucker
- Saft einer Zitrone



Den ganzen Rhabarber waschen...



...schälen...



...und in Stücke schneiden.



2 Liter Wasser in einem Topf erhitzen
und den Rhabarber hineingeben ...



...30 Minuten bei kleiner Stufe kochen lassen.



Den gekochten Rhabarber durch ein Haarsieb gießen und den Saft auffangen. So lange drücken bis kein Saft mehr kommt.



Den Zucker und Zitronensaft hinzugeben.



Nochmal 30 Minuten kochen.



Den Heißen Sirup in geeignete und saubere Flaschen geben.
Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Rhabarbersirup schmeckt gut mit Mineralwasser (ca. 2-3 Esslöffel Sirup auf 300ml Mineralwasser) oder schmeckt auch gut zu Vanillepudding und Vanilleeis.

Gutes Gelingen wünscht Petra Stauch