



Einfacher Rhabarberlikör

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	500 g
Zitronen	1 St.
Wasser	300 ml
Zucker	250 g
Vodka	300 ml
Vanille Zucker	2 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Rhabarber, Wasser, Zucker, 3 EL Zitronensaft geben und 20 Min./Stufe 2/95 °C erwärmen. Anschließend Rhabarbermasse durch ein Sieb streichen.
2. In den gesäuberten Mixtopf Rhabarbersaft, Wodka und Vanillinzucker geben und 3 Min./Stufe 1/100 °C erhitzen. Rhabarberlikör in 2 Flaschen (à 500 ml) füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1865 kcal
Kohlenhydrate	301 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	1 g