




Rhabarber-Cocktail

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
40min

 Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	400 g
Wasser	200 ml
Zucker	2 EL
Zitronen	1 St.
Gin	20 ml
Vanillinzucker	1 TL
Eiswürfel	3 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien
großer Topf, Shaker

1. Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Rhabarber mit Wasser und Zucker aufkochen und zugedeckt ca. 3 Min. weich garen.
2. Auf ein sauberes Küchentuch geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Rhabarber nach dem Abkühlen gut auspressen, wenn nötig mit etwas Wasser auf 200 ml auffüllen und bis zum Servieren kühl stellen.
3. Zitrone heiß waschen, mit einem Sparschäler einen Streifen Schale dünn abschälen, halbieren und Saft auspressen. In einem Cocktailshaker Rhabarbersaft mit Gin sowie je 1 TL Zitronensaft und Vanillinzucker shaken.
4. Rhabarber Cocktail in eine Cocktailschale abseihen, Eiswürfel zugeben und mit etwas Zitronenschale garnieren.

Zum Wohl!

Tipp: Wenn du zarten rosa Rhabarber bekommst, wasche die Stangen gründlich, aber schäle sie nicht – dann bekommt der Saft eine schöne rosa Farbe.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	251 kcal		
Kohlenhydrate	50 g	Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	5 g	Fette	1 g