



# Rhabarbersirup aus Schalen

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarberschalen	200 g
Zitronen	1 St.
Wasser	500 ml
Zucker	70 g
Vanillinzucker	1 Päckchen

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Rhabarberschalen und Endstücke in ein Sieb geben und gründlich waschen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. In einem Topf Wasser mit Rhabarberschalen, Zucker, Vanillinzucker und 2 EL Zitronensaft auf mittlerer Stufe aufkochen. Für ca. 2 Min. kochen lassen.

2. Anschließend durch ein Sieb in Schüssel umfüllen. Rhabarbersirup zur längeren Lagerung noch heiß in Flaschen füllen. Zum Servieren 1 Teil Rhabarbersirup und 2 Teile Wasser in einem Glas mischen. Nach Belieben mit Minze und Eiswürfeln garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	382 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	1 g