Rhabarbersirup Rezept

Zeit gesamt 40min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	400 g
Zitronen	1 St.
Wasser	300 ml
Brauner Zucker	200 g
Vanille Zucker	0.5 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Rhabarber waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Wasser und Rhabarber auf mittlerer Stufe aufkochen. Danach Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 20 Min. ziehen lassen.

2. Rhabarber durch ein Sieb abgießen und Saft dabei auffangen. In einem Topf Rhabarbersaft mit Zitronensaft, Rohrzucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Rhabarbersirup in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Geöffnete Flaschen solltest du innerhalb von 6 Monaten verbrauchen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g