REZEPT FÜR RHABARBER-LIKÖR

RHABARBER-LIKÖR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min. | + Zeit zum Durchziehen

Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 200 g SweetFamily Einmachzucker
- 750 ml Korn (z.B. Weizenkornbrand oder Doppelkorn)

3741

ZUBEREITUNG

235 Kcal	0 Gramm	0 Gramm	0 Gramm
100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Den Rhabarber waschen, vom Blattansatz befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit der Vanilleschote und dem Einmachzucker in ein weithalsiges Gefäß geben, den Korn hinzufügen. Den Ansatz sechs Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen und die Flasche hin und wieder schwenken, damit sich der Zucker auflöst.

Den Likör duch ein feines Sieb gießen und filtern, in dekorative Flaschen füllen, verschließen und noch einige Tage ruhen lassen.