


Rhabarber-Sirup

ca. 5 Flaschen (je 500 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

2 kg Rhabarber
1 ½ l Wasser
600 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
2 Messerspitzen Dr. Oetker
Einsiedehilfe (1 Pck. = 10 g)

- 1 Den Rhabarber nicht abziehen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Den Rhabarber mit Wasser zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze unter mehrmaligen Umrühren kochen lassen.

Kochzeit: ca. 20 Minuten

- 2 Den Rhabarber abseihen und den Saft dabei auffangen. Rhabarbersaft mit Zucker und Zitronensäure unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die Einsiedehilfe einrühren.
- 3 Den heißen Sirup randvoll in Flaschen füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Rhabarbersirup mit Mineralwasser oder Sekt aufgießen.
- Der Sirup ist bei kühler und trockener Lagerung ca. 1 Jahr haltbar.