



Menge 500 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## RHABARBER-APFEL-SIRUP

Der Sirup aus Rhabarber und Apfel schmeckt lecker und erfrischend in (Mineral-)wasser!



### Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Äpfel schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
2. Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen.
3. Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
4. Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Kühl lagern.

### Zutaten

250 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
250 g	saftige Äpfel, z. B. Granny Smith (vorbereitet gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 250 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.