



Menge 400 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## RHABARBER-ERDBEER-SIRUP

Ob mit Wasser gemischt als köstliches Getränk oder zu Desserts wie Cheesecake, Panna cotta oder Pudding: der aromatische Sirup gibt allem die besondere frühlingshafte Note!



### Zubereitung

1. Rhabarber waschen und in Stücke 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

300 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
200 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 300 g	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.