



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBER-LIKÖR

Der fruchtige Likör aus Rhabarber ist nicht nur optisch ein echter Frühlingsbote. Er ist ein süßer Frischekick für Mischgetränke und schmeckt auch pur einfach köstlich.



Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in 5 mm dicke Stücke schneiden.
2. Rhabarber mit aufgeschlitzter Vanilleschote, Gewürzen und Diamant Weißer Kandis in ein weithalsiges, verschließbares Gefäß geben. Mit Rum übergießen und verschließen.
3. Mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Dabei öfter schütteln.
4. Likör durch ein Haarsieb oder einen Kaffeefilter filtern, in eine Karaffe oder Flasche füllen und verschließen. Weitere 2 Wochen reifen lassen.

Zutaten

700 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
1	Vanilleschote
2	Nelken
2	Kardamomkapseln
1	Zimtstange
500 g	Diamant Weißer Kandis
700 ml	weißer Rum (40 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.