



Menge 400 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

RHABARBER-SIRUP

Der Sirup aus frischem Rhabarber schmeckt hervorragend in Mineralwasser oder trockenem Sekt!



Zubereitung

1. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
2. Durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen und möglichst gut abtropfen lassen, ggf. etwas ausdrücken.
3. Saft abmessen und mit der gleichen Menge Diamant Feinster Zucker mischen.
4. Zitronensaft dazugeben und nochmals 1-2 Minuten sprudelnd kochen.
5. Sirup sofort heiß in Flaschen füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Nach Wunsch 1 aufgeschlitzte Vanilleschote beim Kochen des Sirups hinzufügen.

Zutaten

500 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
250 ml	Wasser
ca. 250 g g	Diamant Feinster Zucker
50 ml	Zitronensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.