

Rhabarber-Apfel-Sirup aus dem Thermomix®



© Rhabarber-Apfel-Sirup - Rezepte mit Herz

🕒 30 Min.

👩🍳 leicht

🍷 ca. 2 Flaschen à 250 ml

Kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate haltbar. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Rhabarber (vorbereitet gewogen) |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | saftige Äpfel (vorbereitet gewogen) |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | ca. 200 g | Zucker (z.B. Diamant Feinster Zucker) |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Zitronensaft |

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Äpfel klein schneiden und schälen, dabei das Kerngehäuse entfernen. Äpfel und Wasser in den Mixtopf geben und alles 20 Sek./Stufe 5 mixen, dann 12 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Mischung durch ein feines Sieb oder Mulltuch gießen und Saft auffangen. Mixtopf spülen.
2. Saft (ca. 330-350g) in den Mixtopf einwiegen, Zucker zugeben und 10 Min./Varoma/Stufe 2 ohne Messbecher sprudelnd kochen lassen. 3 Min. vor Ende der Kochzeit Zitronensaft durch die Deckelöffnung zugießen und zu Ende kochen. Wichtig: Garbkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
3. Sirup sofort in heiß ausgespülte Flaschen gießen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Nährwertangaben

Kcal (pro EL à ca. 20 g): ca. 30 kcal, 0 g E, 0 g F, 7 g KH