

Rhabarber-Erdbeer Likör mit Tonkabohne aus dem Thermomix®



© Rhabarber-Erdbeer Likör mit Tonkabohne - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



1 Liter

Erdbeer und Rhabarber - eine bewährte Kombi diesmal als Likör! Er schmeckt am besten eisgekühlt - pur, mit Prosecco oder auf Vanilleeis.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Rhabarberstangen |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Zitronensaft |
| <input type="checkbox"/> | 600 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Tonkabohne (alternativ das Mark einer Vanilleschote) |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Doppelkorn |

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, die hellen unteren Enden abschneiden und die Stangen in circa 10 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen.
2. Alle Zutaten, bis auf den Doppelkorn und die Tonkabohne, in den Mixtopf geben. Tonkabohne hineinreiben und alles 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern, 20 Min./100 °C/Stufe 2 kochen lassen.
3. Rhabarber-/Erdbeermasse durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, und vorsichtig mit einem Spatel oder der Rückseite einer Suppenkelle gründlich ausdrücken. Rückstände aus dem Sieb entsorgen.
4. Kurz abkühlen lassen und dann den Doppelkorn unterrühren. In saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen.

Haltbarkeit: 12 Monate

Nährwertangaben

Pro Glas (2 cl): 50 kcal, 0 g E, 0 g F, 7 g KH