

Rhabarber-Sirup aus dem Thermomix®



© Rhabarber-Sirup - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



ca. 0,7 Liter

Fruchtiger Sirup mit feiner Säure, perfekt für Schorle, Prosecco & Eis

Mit dem Rhabarber-Sirup füllt ihr den Frühling in Flaschen ab und könnt ihn für Getränke, Eis und auch Salat-Dressings noch bis in den Spät-Sommer verwenden.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	700 g	Rhabarberstangen (geputzt und in Stücke geschnitten)
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	200 g Zucker	
<input type="checkbox"/>	1/2	Zitrone (ausgepresster Saft)

Zubereitung

1. Geputzten Rhabarber in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Wasser zugeben und 20 Min./100°C/Stufe 2 zerkochen.
2. Rhabarber-Masse vorsichtig durch ein feines Sieb streichen (alternativ ein feines Baumwolltuch) und den Saft auffangen.
3. Mixtopf ausspülen, trocknen und den Rhabarber-Saft mit dem Zucker und Zitronensaft in den Mixtopf geben und zugeben und 10 Min./Varoma/Stufe 1, ohne Messbäcker, kochen lassen.
4. Rhabarbersirup heiß in saubere Flaschen füllen und verschließen.

Haltbarkeit: ca. 2 Monate, geöffnet 2 Wochen im Kühlschrank

Tipp: Für längere Haltbarkeit den Zuckeranteil und den Zitronensaft erhöhen.

Nährwertangaben

Pro Flasche: ca. 930 kcal - 4 g E - 1 g F - 215 g KH