



Einfacher Rhabarberlikör

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	500 g
Zitronen	1 St.
Wasser	300 ml
Zucker	250 g
Vodka	300 ml
Vanillinzucker	2 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Rhabarber waschen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Rhabarber, Wasser, Zucker, 3 EL Zitronensaft geben und 20 Min./Stufe 2/95 °C erwärmen. Anschließend Rhabarbermasse durch ein Sieb streichen.

2. In den gesäuberten Mixtopf Rhabarbersaft, Wodka und Vanillinzucker geben und 3 Min./Stufe 1/100 °C erhitzen. Rhabarberlikör in 2 Flaschen (à 500 ml) füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1865 kcal
Kohlenhydrate	301 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	1 g