



Rhabarbersirup aus Schalen

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarberschalen	200 g
Zitronen	1 St.
Wasser	500 ml
Zucker	70 g
Vanillinzucker	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. Rhabarberschalen und Endstücke in ein Sieb geben und gründlich waschen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. In einem Topf Wasser mit Rhabarberschalen, Zucker, Vanillinzucker und 2 EL Zitronensaft auf mittlerer Stufe aufkochen. Für ca. 2 Min. kochen lassen.
2. Anschließend durch ein Sieb in Schüssel umfüllen. Rhabarbersirup zur längeren Lagerung noch heiß in Flaschen füllen. Zum Servieren 1 Teil Rhabarbersirup und 2 Teile Wasser in einem Glas mischen. Nach Belieben mit Minze und Eiswürfeln garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	382 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	1 g