



Vodka Sour mit Rhabarbersirup

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	200 g
Zitronen	2 St.
Wasser	200 ml
Brauner Zucker	150 g
Eier	1 St.
Vodka	30 ml
Eiswürfel	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, Shaker

1. Rhabarber waschen und in grobe Stücke schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. In einem Topf 200 ml Wasser und Rhabarber auf mittlerer Stufe aufkochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 20 Min. ziehen lassen. Rhabarber durch ein Sieb abgießen und Saft dabei auffangen.
2. In einem Topf 150 ml Rhabarbersaft mit 2 EL Zitronensaft und 150 g Rohrzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Ca. 10 Min. köcheln lassen. Rhabarbersirup in eine Flasche umfüllen und abkühlen lassen.
3. Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. In einem Shaker 30 ml Wodka, 30 ml Zitronensaft, 20 ml Rhabarbersirup und 10 ml Eiweiß kräftig shaken. Eiswürfel zugeben und nochmals kräftig shaken.
4. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen. Vodka Sour in das Glas abseihen und servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Der Rhabarbersirup hält sich mehrere Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	832 kcal
Kohlenhydrate	181 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	6 g