

Rhabarbersirup mit Erdbeere



für 6 Flaschen:

700 g Rhabarber mit Schale
700 ml Wasser
100 g gefroren Erdbeeren
(für die Farbe)
1/2 Zitrone
1 kg Zucker



So geht's

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Erdbeeren in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Die Biozitrone in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker zugeben.

Alles erhitzen und einmal aufkochen lassen - dann für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Nochmal erwärmen und dann durch ein Sieb passieren. Den Sirup einige Minuten sprudelnd kochen und in Sterile Gläser abfüllen.

Aufgespritzt mit Allgäuer Alpenwasser ist der Sirup eine perfekte Erfrischung!

Tipp: Das übrige Rhabarbermus schmeckt perfekt in Joghurt oder Quark, oder man kann man es perfekt auch zu Eis verarbeiten.