



Rhabarbersirup

schnell & einfach selber machen

Zutaten:

- ca. 500 g Rhabarber
- ca. 450 g (Rohr-)Zucker
- ca. 1 L Wasser
- ca. 20 g Zitronensäure
- od. Saft eine Zitrone

Zubereitung:

1. Den **Rhabarber** gut waschen in **Stücke** schneiden.

2. Das **Wasser** und den **Rhabarber** in einen ausreichend großen **Topf** geben und aufkochen.

Die **Zitronensäure / Zitrone** und den **Zucker** hinzugeben und zu einem Sirup aufkochen.

3. Die Masse ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Über **Nacht kühl stellen**.

4. Am nächsten Tag den **Sirup abseihen**.

5. Die abgeseigte Flüssigkeit zurück in den Topf und noch einmal **kurz aufkochen** und dann direkt heiß in saubere Gefäße abfüllen.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/rhabarbersirup-schnell-und-einfach-selber-machen>