Previous Next
Als PDF drucken

Difficulty
Mittel
Duration
30 min
Serving
6 Portionen

Rhabarber Sirup

Verwandle frischen Rhabarber in einen köstlichen Sirup mit unserem einfachen Rezept für Rhabarber-Sirup. Genieße den süß-sauren Geschmack des Sirups in Getränken, Desserts oder als Zutat in Cocktails.

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 500 ml Wasser
- 20 g Ingwer
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Hagebuttentee
- 1 Beutel Hibiskustee

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Rhabarber schneiden und einkochen

   15min

   Den Rhabarber waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit Wasser in einen Topf geben. Zucker und Ingwer hinzugeben. Anschließend aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln bis der Rhabarber gar ist.

2. Tee hinzugeben

   5min

   Den Hagebutten- und Hibiskustee dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

3. Mus sieben und Sirup auffangen

10min

Das entstandene Mus durch ein feines Sieb streichen und dabei den Sirup auffangen. Diesen anschließend abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Tipps

Sirup-Variationen

Der Sirup kann je nach gewünschter Intensität mit Leitungs- oder Mineralwasser aufgegossen werden und z.B. als Limonade getrunken oder über Eis gegeben werden.

Zucker-Reduktion

Junge, frische Rhabarberstangen sind zarter und benötigen weniger Zucker.

Nährwerte anzeigen

Energie	48.6 kcal
Fett	0.2 g
Gesättigte Fette	0 g
Kohlenhydrate	10.2 g
Zucker	10 g
Ballaststoff	2.8 g
Protein	0.6 g
Natrium	3.8 mg

Alle Angaben pro Portion