

“RABARBACONNE”

Dies ist ein Rezept für eine herrlich erfrischende Rhabarberlimonade.



ZUTATEN

3 Tassen „Verhofstede“ Apfelsaft mit Rhabarber • 2 Tassen natürliches Süßmittel (Honigwasser, Agavensirup oder Maissirup)
8 Tassen Rhabarber, geschnitten • 3 Esslöffel Abrieb von Zitronenschale • 1 ½ Tasse gesiebter Zitronensaft
1 Minze-Zweig zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Eine tiefe Pfanne nehmen und den „Verhofstede“ Apfelsaft mit Rhabarber, den geschnittenen Rhabarber und den Zitronenabrieb darin geben. Zum Kochen bringen. Die Hitze auf Mittel-Niedrig senken. 10 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber gar ist. Vom Herd nehmen und mit dem natürlichen Süßmittel und dem gesiebten Zitronensaft umrühren. Alles durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

*Zum Servieren 1 Teil Sprudelwasser (8 cl) mit 1 Teil Rhabarberlimonadensirup (8 cl) mischen.
Im Glas (ggf. mit Eiswürfeln) servieren und mit einem Minze-Zweig dekorieren.*

Wissenswertes: Dieser Sirup kann eingefroren werden, um den ganzen Sommer hindurch zu verwenden...