

Rhabarber-Likör



von: njoy-food

Für 1 Flasche

Zutaten:

5 Stangen (400 g) Rhabarber roh mit Schale (dicke Stangen)
 2 l (2000 g) Schnaps *
 0.5 kg Kandiszucker braun
 1 (3 g) Vanilleschote(n)
 1 Päckchen (8 g) Vanillezucker

Nährwerte für 1 Flasche

| | |
|---------------|-----------------------|
| Brennwert | 2.110 kcal 8.831 kJ |
| Eiweiß | 2,0 g |
| Fett | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 512,9 g |

Mit * markierte Zutaten sind nicht in der Nährwertberechnung enthalten.
 Bitte auch die Hinweise zur Nährwertberechnung beachten.

Zubereitung

- 1 Den Rhabarber säubern und in 2-3 cm große Stücke schneiden.
- 2 Den geschnittenen Rhabarber, Vanillezucker, die aufgeschlitzte Vanilleschote und den Kandiszucker in ein großes Gefäß geben und das ganze mit dem Schnaps übergießen.
- 3 Das ganze ca. 2,5 Wochen im dunklen, kühlen ziehen lassen.
- 4 Nach der Ruhezeit das ganze durch ein Sieb mit Tuch gießen und in eine schöne (möglichst dunkle) Flasche abfüllen.

📌 Tipp:

Ist übrigens auch ein tolles Geschenk für Rhabarber-Liebhaber

Die "Ruhezeit" beträgt insgesamt 2,5 Wochen - leider konnte das nicht eingegeben werden.

⌚ Arbeitszeit: 15 Minuten
 Fertig in: 15 Minuten

👤 njoy-food

🍷 **Getränke:** Sonstiges
Themenküche: Frühling | Saisonküche