Rhabarberlikör
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg Rhabarber, 400-500 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Flasche Wodka, 2-3 Tassen Wasser.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber säubern, schälen und in kleine Stücke schneiden

Die Zubereitung:

Rhabarber mit Wasser 15 - 20 Min. kochen, durch ein Sieb geben und Rhabarbermasse mit Kochlöffel ausdrücken; Zucker und Vanillezucker mit noch warmem Rhabarbersaft verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Wodka dazugeben und gut mischen.
Noch einmal durch ein Sieb geben und Likör in sterilisierte Flaschen (nicht ausgewaschene Wodka- oder Kornflaschen) abfüllen und an einem dunklen, kühlen Ort mindestens 2 - 3 Wochen stehen lassen.

Schmeckt gut gekühlt am besten und ist ein tolles Sommergetränk auf der Terrasse!