

# Erdbeer-Rhabarber-Sirup

## **Für 2 Flaschen je 500 ml:**

500 g Erdbeeren  
500 g Rhabarber  
2 unbehandelte  
Bio-Zitronen  
1 Vanillestange  
500 g Zucker

## **Tipp:**

*Den Erdbeer-Rhabarber-sirup mit Sekt aufgießen und als Aperitif servieren oder im Sommer den frischen Sirup mit kaltem Mineralwasser und frischer Minze genießen. Pur schmeckt er gut zu sämtlichen Süßspeisen.*

Die Flaschen und dazugehörigen Deckel bei heißem Wasser gründlich reinigen.

Den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

Eine Bio-Zitrone waschen und die Schale mit einem scharfen Messer (am Besten in einem Stück) entfernen, dabei aber aufpassen, dass man wenig von der weißen Innenhaut der Zitrone abschneidet, da diese bitter schmeckt. Die Zitrone anschließend halbieren und den Saft auspressen.

Rhabarber, Erdbeeren, Vanillemark und die abgeriebene Zitronenschale mit 500 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Die Zitronenschale entfernen und die Fruchtmasse nun in einem feinen Sieb in einen Topf gießen – dabei die Erdbeer-Rhabarbermasse gut ausdrücken. Den Zitronensaft mit dem Erdbeer-Rhabarbersaft vermischen, Zucker dazugeben und den Saft 8-10 Minuten lang zu einem Sirup einkochen lassen.

Den Sirup in die vorbereiteten Flaschen füllen und sofort verschließen.

Kühl und dunkel gelagert hält der Sirup ca. 6 Monate.

