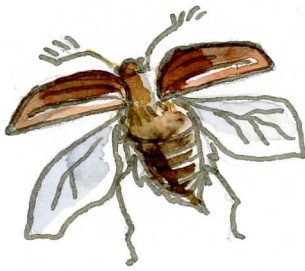


Rhabarber-



Sirup

mmmmmmmmmm



- 1 | Wasser
- 3 Kg Rhabarber (rotstengelig)
- 2,25 Kg Zucker
- 30g Zitronensäure

1. Wasser mit Zitronensäure aufkochen, erkalten lassen.
2. Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, in ein hohes Gefäß geben & mit einem Stöpel etwas zerquetschen.
3. Den Rhabarber mit dem Zitronenwasser übergießen und 24h ziehen lassen, gelegentlich umrühren.
4. Den klaren Saft durch ein Mulltuch abseien, in ein Gefäß mit dem Zucker geben, nach 6h umrühren bis der Zucker aufgelöst ist.
5. In Flaschen füllen und verschließen.