

RHABARBERSIRUP

Für etwa 1 Liter Schorle:

500 g Rhabarber

25 g Ingwer

60 g Zucker

1 Zitrone



Den Rhabarber waschen und klein schneiden. Schäle den Ingwer und hacke ihn klein. Koche den Rhabarber mit dem Ingwer, dem Zucker und dem Saft der Zitrone auf und lasse alles 20 Minuten köcheln. Danach die Masse in einem Sieb abtropfen lassen. Hierbei kannst du mit einem Löffel nachhelfen. Lasse das Sirup abkühlen. Gieße etwas von dem Sirup mit Sprudelwasser auf und genieße den Rhabarber-Drink gekühlt. Variiere je nach gewünschter Süße und Schärfe die Mengen von Zucker und Ingwer. Tipp: Das Rhabarber-Ingwer-Mus sollte nicht weggeworfen werden, denn es schmeckt köstlich als Nachtisch oder zum Frühstück im Porridge. Bewahre es in einem Schraubglas auf.

