


Rhabarber-Likör

etwa 2 Flaschen à 5 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

750 g Rhabarber
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote
400 g Kandiszucker weiss
7 dl Wodka
1 Zweiglein Zitronengras

1 Vorbereiten:

Verschliessbares Gefäss oder Flasche mit grosser Öffnung (Inhalt ca. 1,5 l).
Kleine Flaschen zum Abfüllen. Ergibt ca. 1 Liter.

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Das Gefäss oder die Flasche heiss ausspülen und die Rhabarberstücke hineingeben. Die Vanilleschote ausschaben und Stiel und Mark zur Rhabarber geben. Zitronengras flach klopfen, bis die Fasern sichtbar werden und ebenfalls hineingeben. Kandis darauf verteilen und den Schnaps dazugeben. Das Gefäss oder die Flasche gut verschliessen und mind. **3 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen**. Von Zeit zu Zeit schütteln.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und den Likör in vorbereitete, heiss ausgespülte Flaschen füllen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kühl und dunkel gelagert, ist der Likör ca. 6 Monate haltbar. Ein Glas Sekt mit etwas Rhabarber-Likör schmeckt hervorragend.