

# Erfrischende Rhabarber-Bowle

Erfrischendes Rhabarber Bowle Rezept mit frischem Rhabarber, Rhabarbernektar, Orangenlikör, Wein und Sekt.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 500 g roter Rhabarber
- 60 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 ml Orangenlikör (z. B. Cointreau)
- 700 ml Rhabarbernektar
- 750 ml halbtrockener Weißwein
- 750 ml kalter Sekt

Wie macht man Rhabarber-Bowle einfach selbst?:

## 1 Rhabarber-Bowle vorbereiten:

**Am Vortag** Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf unter Rühren karamellisieren. Mit **100 ml Orangenlikör und 200 ml Rhabarbernektar** ablöschen und kochen lassen, bis der Karamell vollständig gelöst ist. Topf vom Herd ziehen, Rhabarberstücke und restlichen Rhabarbernektar zugeben und kalt stellen.

## 2 Rhabarber-Bowle zubereiten:

Kurz vor dem Servieren Rhabarber-Bowle mit Wein und Sekt aufgießen und kalt servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rhabarber-Bowle kann mit Apfelsaft statt Rhabarbernektar zubereitet werden.