

# Rhabarberlikör

Fruchtiger Likör aus Rhabarber mit Vanille und Zitronengras. Leckeren Rhabarber Likör jetzt ganz einfach selber machen.

etwa 30 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für eine Flasche mit weitem Hals, 1,5 l:**

## Zutaten:

750 g Rhabarber  
1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote  
1 Zweig Zitronengras  
400 g weißer Kandiszucker  
700 ml Doppelkorn

## Wie mache ich Rhabarberlikör selber?:

### 1 Zubereiten:

Rhabarber putzen, nicht abziehen und in Stücke schneiden. Ein großes Gefäß oder eine Flasche (Inhalt etwa 1,5 l) heiß ausspülen, abtropfen lassen und die Rhabarberstücke hineingeben. Die Bourbon Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides zum Rhabarber geben. Zitronengras etwas flach klopfen, dass die Fasern sichtbar werden, ebenfalls dazugeben. Kandis darauf verteilen und mit Doppelkorn angießen. Das Gefäß oder die Flasche gut verschließen und alles mind. 3 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort stehen lassen, dabei öfter schütteln.

### 2 Alles auf einem Sieb abtropfen lassen und den Rhabarberlikör in vorbereitete, heiß ausgespülte Flaschen füllen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt der Likör, wenn Sie ihn mit Sekt aufgießen.
- Kühl und dunkel gelagert, kann man den Likör etwa 6 Monate aufbewahren.