

RHABARBER-INGWER LIMONADE

Zutaten für 250 ml Sirup - Limonade:
Zeitaufwand: ca. 30 min

500 g Rhabarber
190 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 1/2 Zitronen
1 Stück Ingwer (je nach Lust und Laune)
200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, bei Bedarf schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und den Ingwer in kleine Stücke hacken oder mit der Käseibe fein reiben. Ich habe heute ein ca. 2 cm großes Stück Ingwer für meine Limonade verwendet.
2. Alle Zutaten in einen Topf geben und den Rhabarber richtig weich köcheln lassen. Im Anschluss mit der Flotten Lotte in eine Schüssel passieren oder durch ein feines Sieb drücken. Wenn du die Flotte Lotte verwendest den Saft dann nochmal durch ein feines Sieb laufen lassen, damit keine Fasern in der Limonade sind.
3. Die Limonade noch heißer in eine saubere Flasche leeren und verschließen.
4. In ein Glas ca. 1 cm hoch bzw. nach Geschmack die Rhabarber-Ingwer Limonade füllen und mit Sodawasser oder Mineralwasser aufspritzen.

friedarosa's Tipp:

Versuche doch auch einmal eine Rhabarber-Erdbeer Limonade. Einfach ein paar Erdbeeren zum Rhabarber anstelle vom Ingwer gegeben. Es können auch gefrorene sein.
Zum Sterilisieren der Glasflaschen wasche ich meine bereits sauberen Flaschen immer noch einmal sehr gut mit kochendem Wasser aus und gebe im Anschluss ein kleines Stamperl Rum hinein. Verschließe die Flasche, schüttele diese ein paar mal gut durch und schüttele den Rum dann wieder weg.

Gutes Gelingen und eine schöne Frühlingszeit!

Deine friedarosa