

## Zutaten für 2 Liter Rhabarber-Likör

- 2 kg frischer Rhabarber
- 500 g Zucker
- 1 Stange frische Vanille
- 1 Flasche Cognac, Rum, Vodka oder Korn

## Zubereitung Rhabarber-Likör

1. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in einem Kochtopf mit Wasser kurz aufkochen lassen.
2. Zur Herstellung des Rhabarbersafts den Rhabarber in einem Entsafter entsaften.
3. Jetzt den Saft zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen.
4. Nachdem der Saft abgekühlt ist den Alkohol, zum Beispiel Rum, hinzugeben und gut umrühren. Zum Schluss den Drink mit frischem Rhabarber garnieren.

Der fertige Likör ist nun ca. 6 Monate haltbar und sollte kühl gelagert werden. Tipp: Abgefüllt in kleine Fläschchen und mit einem schönen Etikett versehen, lässt sich der Likör auch prima verschenken.