

Erdbeer-Rhabarber-Likör

Den Likör kann man pur geniessen, damit Kir machen, also mit Weisswein oder Sekt mischen, oder ihn für ein Dessert verwenden. Beispielsweise für ein Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu.

Zutaten

700 g	Rhabarber
500 g	Erdbeeren
1 dl	Wasser
600 g	Kandiszucker, weisser oder brauner
1.6 l	Wodka (oder anderen klaren Schnaps ohne viel Eigengeschmack)
Saft und Schale einer Zitrone	
2 dl	Rosé
2	Vanillestangen oder 1 Beutel Vanillezucker

Rhabarber waschen, Stängel halbieren, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Wasser in einen Topf geben. Bei mässiger Hitze rund 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Die Erdbeeren rüsten, vierteln und zusammen mit den Rhabarberrückständen und allen anderen Zutaten in ein grosses Glas geben. Den Ansatz 4 Wochen bei Raumtemperatur stehen lassen, nicht an direkter Sonnenbestrahlung. Ab und zu umrühren.

Danach absieben und in heiss ausgespülte Flaschen füllen. Diese im Kühlschrank oder im Keller kühl und dunkel lagern.



[Zum Blogbeitrag](#)