

Rhabarber-Likör

Für den Rhabarber-Likör braucht es keinen großen Aufwand. Das Rezept fängt den Frühling ein und versetzt die lieben Gäste in eine feuchtfröhliche Stimmung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 336,0 h

Gesamtzeit: 336,2 h



Zutaten

2 Stangen	Rhabarber (ca. 300g)
300 g	Kandiszucker weiß
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Flasche	Korn (700ml)

Zubereitung

1. Für den **Rhabarber-Likör** zuerst den Rhabarber gründlich waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Diese nun in ein großes Glas mit Deckel/Schraubverschluss etc. geben. Wer kein großes Glas besitzt kann die Menge auch auf zwei kleinere Gläser aufteilen.
3. Auf den Rhabarber nun den Kandiszucker und den Vanillezucker geben.
4. Letztendlich die Einlage mit dem Korn übergießen, das Glas verschließen und an einem dunklen Ort ca. 2 Wochen ziehen lassen.
5. Dann nur noch den fertigen Schnaps durch ein sauberes Tuch/ feines Sieb etc. filtern und in

eine Flasche/Flaschen abfüllen.

Tipp

Der Rhabarber-Likör schmeckt am besten gut gekühlt. Hübsch verpackt ist der Likör zudem ein schönes Mitbringsel.