



Rhabarber - Vanille - Likör

★★★★★

Likör

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Kandiszucker
- 6 Stange/n Rhabarber (dicke Stangen)
- 2 Vanilleschote(n), aufgeschnittene
- 2 Pck. Vanillezucker
- 3 Flaschen Schnaps (Korn, z.B. Berentzen oder Rosche)

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Mit dem Kandis, den aufgeschnittenen Vanilleschoten und dem Vanillezucker in ein großes verschließbares Gefäß geben (ich habe einen 5 Liter Eimer mit Deckel genommen). Über das Ganze die 3 Flaschen Schnaps (Korn) kippen und 2 Wochen ziehen lassen.

Durch ein Tuch gießen und in dunkle Flaschen füllen.

Tipp: Schmeckt am besten gut gekühlt.

Ich weiß nicht, wie lange er stehen kann, da er immer schnell aufgebraucht ist.