



Rhabarber-Ingwer Sirup

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 500 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 20 g Ingwer, frisch gerieben
- 1 Beutel Hagebuttentee
- 1 Beutel Hibiskustee

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit Wasser in einen Topf geben. Zucker und Ingwer hinzugeben. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln bis der Rhabarber gar ist.
2. Hagebuttentee und Hibiskustee dazu geben und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.
3. Das Mus durch ein feines Sieb streichen und dabei den Sirup auffangen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	49 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	1 Gramm

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Gläser