



# Rhabarber Hibisuks Sirup

---

Besonders lecker als alkoholfreier  
Sommerdrink

## Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Anschließend zusammen mit einem Liter Wasser in einen Topf geben, aufkochen und für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
2. Den Rhabarber durch ein feines Sieb gießen und den Saft auffangen. Rhabarbersaft wieder in den Topf geben, NATURATA Rohrohrzucker, Zitronensaft, getrocknete Hibiskusblüten und ausgekratztes Mark der NATURATA Vanilleschote hinzufügen und nochmals für ca. 30 Minuten einkochen lassen.
3. Den heißen Sirup in gut gereinigte und sterilisierte Flaschen füllen.
4. Tipp: Der Rhabarber Hibiskussirup eignet sich gut als Zutat für einen alkoholfreien Aperitif.
5. Zusammen mit gekühltem Kombucha, Erdbeeren, Minze und Eis ist es eine erfrischende und alkoholfreie Alternative für warmen Frühlingstage.



## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

250 Rohrohrzucker

1 Stück Bourbon Vanilleschote

### Weitere Zutaten

1 kg Rhabarber

1 Liter Wasser

3 EL Zitronensaft

25 g getrocknete Hibiskusblüten