

## Apfel-Rhabarber-Sirup

Du brauchst für den Sirup:

- 400 g Rhabarber mit Schale
- 200 g Äpfel, säuerliche Sorte
- 250 ml Apfelsaft
- 25 ml Zitronensaft
- 1 Biozitrone
- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker

Ergibt ungefähr 750 ml Sirup



JUNI

Den Rhabarber waschen und die Enden wegschneiden. Die Schale darf dran bleiben, das sorgt für eine schöne rötliche Farbe. Die Stangen in kleine Stücke schneiden.

Die Äpfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Beides in einen Topf geben, mit Apfelsaft, Wasser und Zitronensaft aufgießen. Den Zucker hinzufügen und alles zusammen aufkochen lassen. Ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden.

Die Zitronenscheiben zu den anderen Zutaten in den Topf geben und den Sirup etwa 3-4 Stunden ruhen lassen.

Dann den Inhalt des Topfes durch ein feines Sieb gießen, und den Sirup erneut kurz aufkochen. Sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen und verschließen.

Mit Mineralwasser aufgegossen, mit einem Zweig Minze oder Rosmarin und einem Scheibchen Apfel ergibt der Sirup eine frühlingshaft-fruchtige Erfrischung.

Mit Prosecco aufgegossen schmeckt er auch sehr gut als Aperitif.

