

## Süßsaure Stangen: Rhabarber Candy selber machen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

8  
Std.

NIVEAU



### für 3 Dörrebenen

3 Rhabarberstangen  
470 ml Wasser  
450 g Zucker

**Besonderes Zubehör**  
Dörrautomat

Ich bin Feuer und Flamme für mein Rhabarber Candy! Die wunderschönen Stangen sind ohnehin meine absoluten Frühlingshelden. Für die nächsten Monate erstrahlt meine Küche daher in zartem Rot. Satt essen kann ich mich nämlich nicht an den erfrischenden Stielen mit ihrem pikant-säuerlichen Aromen. Kuchen, Saft, Konfitüren, Pürees oder als Beilage, ganz egal. Ich schäle, koche, zerlege kurz gesagt, was nicht niet- und nagelfest ist.

Meine Experimentierfreude hat mich sogar veranlasst, mir selbst "Rhabarberprofi" auf die Flagge zu schreiben. Fast. Eine Köstlichkeit fehlte bis vor Kurzem noch in meinem Repertoire. Genau hier kommt mein Rhabarber Candy ins Spiel. Mein Dörrautomat kam bei meiner Suche nach dem ultimativen Snack auch zum Einsatz. Einfach Stangen vorbereiten, auf die Dörrebenen geben und ein

paar Stunden später kannst du süß-saures Rhabarber Candy genießen. Kaubonbons waren gestern!

- 1 -

Rhabarberstangen waschen und putzen. Dafür die Enden abschneiden und die faserige Haut entfernen. In 10 bis 12 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück in 4 bis 5 schmale Scheiben teilen.

- 2 -

Wasser und Zucker in einen Topf geben. Leicht erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

- 3 -

Rhabarber zum Zuckerwasser geben und verrühren, bis sämtliche Stücke bedeckt sind. Bei 60 Grad für 6-8 Stunden in den Dörrautomat geben.