

## Rhabarber-Cocktail mit Schuss

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 1/2 Liter

#### Für den Rhabarber-Cocktail

1 kg Rhabarber  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 l Wasser  
500 ml Wodka

Ein leckerer **Rhabarber-Cocktail** darf im Frühling auch mal **mit Schuss** sein! Mit eingekochtem Rhabarber, einer feinen Vanillenote und einem Spritzer Wodka ist dieses kleine Gläschen der perfekte Ausklang eines sonnigen Frühlingsabends.

- 1 -

Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Zucker mischen und 20 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Vanilleschote auskratzen. Mark und ausgekrazte Schote mit in den Topf geben und alles mit Wasser aufgießen.

Rhabarber kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Eingekochten Rhabarber durch ein feines Sieb gießen, flüssigen Sud auffangen und ca. 15 Minuten im Eisfach kaltstellen.

- 4 -

Kalten Rhabarber-Sud mit Wodka auffüllen und servieren oder in sterile Flaschen abfüllen.