

Eisiger Rhabarber-Slush

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

5 Stangen Rhabarber
2 l Wasser
400 g Zucker
300 ml Zitronenlimonade (Zimmertemperatur)
1/2 Päckchen Gelatine Fix

Einen eisigen Slush gibt's nicht nur auf dem Jahrmarkt, sondern auch in der heimischen Küche - und zwar als fruchtig-pinker Rhabarber-Slush. Aus den frisch eingekochten Stangen und eiskalt, direkt aus dem Gefrierfach. Doch Obacht: Wer zu gierig drauf los schlürft, dem droht der typisch zwickende ‚Gehirnfrost‘.

Noch nicht genug Rhabarber genascht? Mit diesen [20 Rhabarber-Rezepten](#) und [9 Rhabarber-Drinks](#) lässt sich die Rhabarber-Saison so richtig auskosten.

- 1 -

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

- 2 -

Rhabarber mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Eingekochten Rhabarber durch ein feines Sieb gießen, flüssigen Sud auffangen und Gelatine Fix einrühren. Mit Limonade auffüllen.

- 4 -

Mischung in eine große Auflaufform umfüllen und mindestens 2 Stunden im Gefrierschrank durchfrieren lassen.

- 5 -

Gefrorene Rhabarber-Mischung aus der Form kratzen und je nach gewünschtem Feinheitsgrad in einem Gefrierbeutel zerstoßen oder kurz in einem leistungsstarken Mixer zerkleinern.