

Rhabarberschnaps einfach selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Kardamomkapseln leicht zerstoßen. Alles zusammen mit Rhabarbersaft und Vanillezucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Hitze nehmen und etwas abkühlen lassen.

- 2 -

Rhabarbersaft durch ein Sieb in eine Flasche gießen und mit Wodka auffüllen.

Zutaten für 1 Liter

Für den Schnaps

750 l Rhabarbersaft
4 Päckchen Vanillezucker
5 Kardamomkapseln
1 kleines Stück Ingwer
250 ml Wodka

Besonderes Zubehör

sterile Glasfläschchen

Dieses Jahr wird auf den Frühling angestoßen. Aber nicht mit gekauften Drinks, sondern mit selbstgebrautem, fruchtigem Rhabarberschnaps aus der eigenen Küche. Schnaps selber machen ist gar nicht so kompliziert, wie du vielleicht denkst und ist auf jeden Fall einen Versuch wert. Sind nach dem ersten Geschmackstest noch ein oder zwei Schlückchen übrig? Dann eignet sich der fruchtige Schnaps auch prima als kleines Mitbringsel zum Osterbrunch.

- 1 -

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden,