

RHABARBERDRINK

Man kann sich etwas Rhabarbersaft ganz gut selbstmachen:

Dafür die gewaschenen und geputzten Stangen kleinschneiden und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze zerfallen lassen. Ein Schuss Wasser verhindert, dass sie anbrennen.

Den Rhabarber-Brei nun am besten durch ein Spitzsieb in eine Karaffe abseihen. Im Idealfall tropft unten ein pinkfarbener Saft heraus, waren die Stangen zu grün, dann ist natürlich auch die Farbe nicht so spektakulär.

Tipp: *Mit dem Fruchtfleisch kann man einen leckeren Kuchen backen.*

Achtung: *Ihr werdet einen Schock bekommen, wenn Ihr den Saft so pur trinkt! Er ist unfassbar sauer und daher muss er erst zu einer Limo verarbeitet werden.*

Das benötigt Ihr für ein 0,4 l Glas

Rhabarbersaft 0,1 l
Akazienhonig oder Agavendicksaft 1 TL
(Süße nach Belieben)
Scheiben Ingwer 2
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,25 l
Eiswürfel 3

So wirds gemacht:

Rhabarbersaft mit dem Honig mischen, dabei kräftig aufschlagen.

Ingwerscheibchen hineingeben und etwas mit dem Löffel im Glas zerquetschen.

Glas mit dem Wasser auffüllen. Kurz umrühren.

Gekühlt oder mit Eiswürfeln servieren.