


Rabarbersaft med vanilje

1000 - 1400 ml

   nem Op til 40 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

si
flaske

Rabarbersaft med vanilje:

500 g rabarber , frisk eller frosen
skåret i grove stykker
250 g sukker
1 l vand
½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

① Rabarbersaft med vanilje:

Kom rabarber, sukker, vand, citronsyre og vaniljepasta i en gryde og bring det i kog under låg (det kan godt tage lidt tid, før det koger især, hvis der bruges frosne rabarber). Lad derefter saften koge i ca. 8 minutter.

Stil saften i køleskabet natten over, så smagen fra rabarberne kan trække ud i saften.

Hæld saften gennem en si, lad den gerne stå og dryppe af i lidt tid, så mest mulig saft kommer med. Hæld saften på rene, skoldede flasker.





Tips:

Fortynd saften let med vand eller dansk vand ved servering. Prøv dig frem, så du finder det blandingsforhold, du bedst kan lide. Prøv også at komme lidt saft i et champagneglas og top med champagne eller anden mousserende vin - en lækker og frisk aperitif.

Hvis du ønsker en helt klar saft kan saften hældes igennem en saftpose eller et fugtigt klæde, men så bliver de fine vaniljekorn også siet fra.

Saften kan holde sig 1-2 uger på køl, alternativt kan du også fryse saften ned i fryseposer.

Prøv også vores opskrift på [Hyldeblomstdrik med ingefær](#).

