

Rhabarber in Cognac

Kategorien: Früchte, Einmachen, Rhabarber, Cognac

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rhabarber
250	Gramm	Einmachzucker
1		Vanillestange
700	ml	Cognac

Anleitung:

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnitten Vanillestange in vorbereitete Gläser mit Bügelverschluss schichten. Dann den Cognac daraufgießen und die Gläser verschließen.

Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen.

Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.