Rhabarbersirup

Zutaten für ca 750 ml Sirup

1 kg Rhabarber	putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
1 Liter Wasser	zum Kochen bringen. Den Rhabarber zusammen mit
200 g Zucker	
2 Pck. Vanillezucker	und
4 EL Holunderblütensirup	etwa 30 Minuten kochen. Dann durch ein Sieb gießen, das Mus gut ausdrücken und den Sud auf etwa 750 ml einkochen lassen. Inzwischen die Flaschen vorbereiten. Mit heißem Wasser gut ausspülen und zum Befüllen beiseite stellen.
1 Zitrone	auspressen, zum Sirup geben und den Sirup noch fast kochend in die vorbereiteten Flaschen abfüllen. Die Flaschen sofort verschließen und abkühlen lassen. Den Sirup kühl und dunkel, am besten wenn möglich im Kühlschrank lagern, so hält er etwa 4-6 Monate.