



## Ingredienser

285 g rabarber

80 g sukker

25 cl vodka

## Beskrivelse

Pluk de tynde og røde rabarber. Fjern bladene og skyl dem grundigt.

Skær rabarberne i 1-2 cm lange stykker og vend dem sammen med sukker. Læg dem i et stort sylteglas med låg. Lad det stå køligt til næste dag. Sukkeret får rabarberne til at afgive saft.

Hæld vodkaen ned i glasset med rabarber og sukker. Ryst glasset, så det bliver godt blandet.

Vend glasset på hovedet 1-2 gange dagligt, så det hele bliver vendt sammen. Trækketiden er 4 uger.

Sigt rabarberne fra - læg evt. et rent viskestykke i sien.

Hæld rabarbersnapsen på en flaske, som er skoldet med kogende vand.

Holdbarhed: Op til 1 år, men farven aftager med tiden.