

## Rhabarberpästli



### Zubereitungszeit

75 Minuten + ca. 24 Stunden trocknen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 20 kcal

Eiweiss: 0 g

Fett: 0 g

Kohlenhydrate: 5 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Gut verpackt an einem kühlen Ort 1-2 Wochen haltbar.

### Zutaten

600 g	rotstieliger Rhabarber
2 dl	Wasser
600 g	Zucker
2 Msp.	Ingwerpulver
1 Msp.	Vanillepaste
	Zucker zum Wenden

### Zubereitung

1. Rhabarber ungeschält quer zur Faserung in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Wasser in eine Pfanne geben. Zugedeckt weich garen.
2. Mit dem Stabmixer fein pürieren und das Rhabarbermus durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Mus wägen. Je nach der Saftigkeit des Rhabarbers entsteht mehr oder weniger Mus. Es muss mit gleichviel Zucker wie Mus weitergearbeitet werden, das heisst, Zuckermenge entsprechend anpassen. Rhabarbermus und Zucker in eine Pfanne geben. Ingwerpulver und Vanil- Rhabarberpästli lepaste begeben. Masse aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Besonders gegen Ende der Garzeit öfter umrühren. Masse rechteckig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Ca. 24 Stunden an einem trockenen und kühlen Ort trocknen lassen.
3. Angetrocknete Rhabarbermasse mit einem befeuchteten Messer in Stücke von ca. 2 × 2 cm schneiden. Diese Rhabarberpästli vorsichtig vom Backpapier lösen und in Zucker wenden.