



www.vartskafferisverige.se

Rabarbersylt med kanel

Kanel är en god brytning mot rabarbersmaken, låt gärna sylten stå till sig någon vecka så växer smaken ytterligare.

Du behöver:

*2 liter rabarber
2 dl vatten, 8 dl socker
2 tsk mald kanel, 2 kanelstänger
2 tsk citronsyra*

Gör så här:

Skölj och skär rabarbern i bitar.

Koka en sockerlag på vatten och socker och lägg i kanel och kanelstänger.

Låt sjuda några minuter. Ta upp stängerna och lägg åt sidan.

Lägg ner rabarbern och citronsyran och låt sjuda cirka 20 minuter.

Skumma väl.

Slå sylten på rengjorda burkar.

Skär eller bryt kanelstången i mindre bitar och fördela mellan burkarna.

Gott att servera till vaniljglass, kex och vispgrädde.