

Rhabarber-Mus

Eine fruchtige Erfrischung, die Du auf jeden Fall probieren solltest! Dieses Frühlingsdessert ist dank seines süß-säuerlichen Geschmacks eine besondere Leckerei. Ob zum Verschenken oder selber Naschen – hier zeigen wir Dir, wie das Rhabarber-Mus ganz einfach gelingt.

Zutaten:

Rhabarber

Zucker

1 Vanilleschote (als Ersatz auch Pulver, Paste oder Essenz)

Zimt

Zitronensaft

1 Prise Salz

Die Mengen der Zutaten kannst Du selbst bestimmen. Wichtig ist, dass Rhabarber und Zucker im Verhältnis von 1:1 abgewogen werden. Brauner Zucker eignet sich besonders gut, dadurch bekommt das Mus noch eine leichte, karamellige Note. Du kannst aber auch den „normalen“ Zucker verwenden. Wichtig: keinen Gelierzucker! Den brauchst Du nämlich gar nicht, denn das Mus gelingt auch ohne zugesetzte Bindemittel.

Zubereitung:

Zunächst solltest Du den

Rhabarber gut waschen und bei Bedarf abziehen. Das bedeutet Du schneidest die

Enden der Stangen ab und das, was sich nur schwer durchschneiden lässt oder

auch gar nicht, das sind die Fäden, die Du loswerden willst.

Das machst Du mit

allen Stangen und schneidest sie dann in kleine Stücke, etwa 2-3 cm groß.

Die Rhabarberstücke werden dann mit dem Zucker direkt im Topf gemischt. Nun die Vanille dazugeben und das Ganze etwa eine Stunde ruhen lassen. So kann die Flüssigkeit aus dem Rhabarber austreten und es bildet sich ein richtiger Saft.

Anschließend wird nun die ganze Masse aufgekocht. Hier musst Du gut aufpassen, dass nichts anbrennt und immer wieder umrühren. Wenn alles kocht, reduzierst Du die Hitze so, dass die Masse zwar noch leicht köchelt aber nicht mehr sprudelnd kocht. Jetzt braucht es etwas Geduld. Da Du keinen Gelierzucker verwendest, muss die Masse nun mindestens 30 Minuten, besser 45 Minuten köcheln. Auch hier gilt: umrühren nicht vergessen. Die Masse wird nun recht dunkel und bräunlich.

Nach 30 Minuten kannst Du anfangen einen erste sogenannte Gelierprobe zu machen. Dazu gibst Du ein wenig der Rhabarbermasse auf einen Teller und bewegst ihn etwas hin und her. Wenn die Masse schwer und zähflüssig auf dem Teller erscheint, ist sie perfekt. Bleibt alles auf dem Teller flüssig, muss es noch ein wenig weiter kochen. Durch das lange Kochen geht nämlich Wasser „verloren“, also Du kochst es im wahrsten Sinne des Wortes ein. Durch diesen Flüssigkeitsverlust wird das Mus dann auch dick, ganz ohne weitere Zusätze. Du weißt also genau was drin steckt und hast es auch noch selbst gemacht!

Bevor es ans Abfüllen geht, wird die ganze Masse noch püriert, am besten mit einem Pürrierstab. Jetzt kannst Du Dein Mus nach Deinem Geschmack gestalten. Zum Beispiel mit Zimt, etwas Zitronensaft und ganz wichtig, einer kleinen Prise Salz.

Tipp: In jedes süße Gericht eine kleine Prise Salz und in jedes salzige Gericht eine kleine Prise Zucker. So bekommst Du einen super runden und angenehmen Geschmack ☐

Um das Mus abzufüllen nimmst Du kleine Gläschen, die vorab mit heißem Wasser ausgespült werden müssen. Wichtig: die Gläser nicht abtrocknen! Durch das Handtuch können wieder neue Bakterien oder andere Stoffe ins Glas gelangen, die die Haltbarkeit Deines Muses beeinträchtigen können. Also: nur umgedreht hinstellen und abtropfen lassen.

Das noch heiße Mus füllst Du dann in die Gläschen. Das geht mit einer kleinen Kelle besonders gut. Für eine Menge von etwa 1kg Rhabarber plus 1kg Zucker erhältst Du etwa 7 Gläser Mus. Nun verschließt Du die Gläser und lässt Sie bei Raumtemperatur abkühlen. Durch das heiße Mus im Glas wird beim Abkühlen ganz automatisch ein Unterdruck erzeugt. So wird das Mus haltbar. Also auch nicht erschrecken, wenn während des Abkühlens die Deckel der Gläser „ploppen“. Dann weißt Du, dass sich ein Unterdruck gebildet hat und Du alles richtig gemacht hast.

Viel Freude beim Zubereiten und lass es Dir schmecken!