Zeit: Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten Wartezeit: ca. 15 Minuten

Rhabarber Spritz

Rosmarin waschen und trocken schütteln. Zucker, Wasser und ¾ der Rosmarinstiele in einen Topf geben, kurz aufkochen und auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Sirup auskühlen lassen und durch ein Sieb geben. Eiswürfel in Gläser geben, Sirup und Rhabarbernektar über das Eis geben und mit einem Barlöffel verrühren. Anschließend mit Mineralwasser aufgießen.

Rhabarber Spritz mit restlichem Rosmarin garnieren und servieren.

Tipps:
Variante mit Alkohol: einfach Soda durch Prosecco ersetzen.



Zutaten
für 2 Portionen:

- 8 Stiele Rosmarin
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 100 ml Rhabarbernektar
- 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel