**Zeit:** 15 Minuten

# Spicy Aprikosen Mocktail

Honig in einem Topf auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Sparschäler grob abziehen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, mit der Zitronenschale zum Honig geben und anschließend mit Aprikosennektar ablöschen.

Den Sirup gut verrühren und für ca. 1 Minute auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Sirup dann ca. 15 Minuten abkühlen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Eiswürfel auf die Gläser aufteilen und den Sirup hinzugeben. Zitronensaft auspressen und hinzugeben. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Drink mit Sodawasser aufgießen, mit Rosmarin und rosa Pfeffer garnieren und servieren.

Tipps:
Wer mag, kann sich die passenden Eiswürfel selber machen: Einfach rosa Pfeffer und Rosmarin in die Eiswürfelform mit einfüllen für den Extra-Geschmack.

**Zutaten**
für 2 Portionen:

- 2 EL Honig
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Stiele Rosmarin
- 100 ml Aprikosennektar
- Sodawasser zum Auffüllen
- Eiswürfel

Für die Deko:

- 2 Stiele Rosmarin
- 1 EL rosa Pfefferkörner
- Eiswürfel