



DATAGROUP
SINCE 1983

COMING OCTOBER 1ST

Himbeer-Rosmarin-Spritz mit und ohne Alkohol

Aperitif (für 4 Personen)

Zutaten

für den Himbeer-Rosmarin Sirup

- 400 ml Wasser
- 200 g Zucker alternativ auch brauner Rohrzucker
- 2 Stängel frischer Rosmarin
- 1 Bio Limette davon der Saft und etwas Schale
- 500 g gefrorene Himbeeren

Kochutensilien

- 1 Sieb
- 1 Glasflasche sterilisiert

... Wer sich den Aufwand sparen möchte kann sich auch einen fertigen Himbeer-Sirup kaufen 😊

für den Himbeer-Rosmarin-Spritz

- 150 ml Mineralwasser
- 50 ml Himbeeren-Rosmarin Sirup
- Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe
- Stängel Rosmarin
- 100 ml Secco falls gewünscht

Für den Himbeer-Rosmarin Sirup

1. Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Sobald sich der Zucker gelöst hat den Limettensaft, die Limettenschale und die ganzen Stängel Rosmarin zugeben und kurz köcheln lassen.
2. Die gefrorenen Himbeeren hinzufügen und 10 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen.
3. Wenn der Sirup leicht eingedickt ist, das Ganze durch ein Haarsieb schütten, um den Rosmarin, die Limettenschalen und Himbeerkerne zu entfernen

Sirup etwas abkühlen lassen und dann in eine sterilisierte Flasche abfüllen. Im Kühlschrank hält sich der Himbeeren-Rosmarin Sirup ungefähr 10 Tage und sorgt für eine schnelle Erfrischung zwischendurch.

Für den Himbeer-Rosmarin-Spritz

Für die alkoholfreie Variante 50 ml Sirup zusammen mit Eiswürfeln in ein Glas geben und mit 150 ml Mineralwasser aufgießen und mit Rosmarin, einer frischen Limettenscheibe und frischen Himbeeren servieren

Für die Version mit Alkohol ebenfalls 50 ml Sirup mit Eiswürfeln in ein Glas geben und mit 100 ml Secco und 25 ml Mineralwasser aufgießen und wie die alkoholfreie Variante servieren