



Alkoholfreier Rhabarber Spritz

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	80 g
Zitronen	1 St.
Rhabarber	500 g
Rosmarin, frisch	10 g
Tonic Water	200 ml
Zitronenlimonade	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Rhabarber waschen, ggf. schälen und in Stücke schneiden.
2. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen und Rhabarber auf kleiner Stufe darin ca. 20 Min. köcheln. Flüssigkeit durch ein Sieb geben und erneut im Topf aufkochen. Zucker (40 Lidl-Löffel) und 1 EL Zitronensaft zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Sirup in saubere Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
3. Rosmarin waschen und trocken schütteln. In Longdrink-Gläser 2 cl Rhabarbersirup und einen Spritzer Zitronensaft geben. Gläser bis zum Rand mit Eiswürfel füllen und einen Rosmarinzwig hineinstecken. Jeweils mit 50 ml Tonic und 100 ml Zitronenlimonade auffüllen.

Cheers!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	166 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g