



Rhabarber-Erdbeer-Limonade

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Rhabarber	250 g
Erdbeeren	250 g
Zucker	100 g
Vanilleschote	0.5 St.
Wasser	500 g
Minze, frisch	5 g
Mineralwasser, classic	1.5 L

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Rhabarber waschen, schälen und grob würfeln. Erdbeeren waschen und Grün entfernen.
2. In den Mixbehälter Zucker und Vanilleschote geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Erdbeeren und Rhabarber zugeben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Wasser zugeben und 15 Min./95 °C/Stufe 1 erhitzen.
3. Anschließend durch ein Sieb gießen, Saft auffangen und abkühlen lassen. Minze waschen und trocken schütteln. Jeweils 20 ml Beerensirup in Gläser geben, mit Mineralwasser aufgießen, mit Minze garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Als Dekoration gemischte Beeren in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser bedecken und einfrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	527 kcal
Kohlenhydrate	131 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	1 g