

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Rhabarber-Erdbeer Spritz

Zutaten für 4 Gläser

Rhabarber-Erdbeersirup:

750 g Rhabarber

250 g Erdbeeren

160 g Sirupzucker

1 Zitrone

350 ml Wasser

1 Prise Bourbon Vanille

Rhabarber-Erdbeer Spritz ohne Alkohol:

4 große Eiswürfel

(optional: 8 kleine Eiswürfel)

160 ml Rhabarber-Erdbeere Sirup

960 ml Tonic Water oder Mineralwasser

Frische Minze und Erdbeeren zur Dekoration

Rhabarber-Erdbeer Spritz mit Gin:

4 großer Eiswürfel

(optional: 8 kleine Eiswürfel)

160 ml Rhabarber-Erdbeersirup (s.o.)

16 cl Gin

800 ml Tonic Water oder Mineralwasser

Frische Minze und Erdbeeren zur Dekoration

Zubereitung

Rhabarber-Erdbeersirup:

Eine Einmachflasche mit heißem Wasser auskochen und sterilisieren.

Den Rhabarber und die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen, die Enden der Rhabarberstangen abtrennen und in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren ebenso vom Grün befreien und in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Die Früchte gemeinsam mit dem Zucker in einen Kochtopf geben und zuge- deckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch bekommt der Sirup eine intensivere Farbe und mehr Geschmack.

Am nächsten Tag Zitronensaft, Wasser und Bourbon Vanille hinzufügen. Alle Zutaten mithilfe eines Holzkoch- löffels vermengen. Den Kochtopf auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und bei mittlerer Stufe für 30 Minuten bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb leeren. Den heißen Sirup direkt in die sterilisierte Flasche gießen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Das beim Abgießen übriggebliebene Kompott in ein Einmachglas geben und zum Frühstück mit Müsli und Joghurt servieren.

Für die Cocktails:

Alle Zutaten nacheinander auf 4 Gläser verteilen und mit frischer Minze und Erdbeeren dekorieren.

Rezept: Jessica Lerchenmüller, vollmundig.org