

Rhabarber-Rosen-Erfrischung



Zutaten für 8 Gläser:

- ½ Bio-Limette
- 3 große ungespritzte Duftrosen aus dem Garten
- 150 g Zucker
- 750 ml hella Garten-Klassiker rhabarber
- 750 ml hella classic
- 200 g Erdbeeren
- Eiswürfel nach Belieben

Zubereitung (ca. 30 Min. + Zeit zum Durchziehen):

Limette waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rosenblütenblätter von der Knospe lösen, kurz waschen, Blattansätze entfernen und zusammen mit den Limettenscheiben, Zucker und 250 ml Leitungswasser in einem Topf kurz aufkochen. Sirup 1 Tag zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, anschließend durch ein feines Sieb passieren und kühl stellen. Zum Servieren Rosensirup mit hella Garten-Klassiker „rhabarber“ und Mineralwasser auffüllen. Gewaschene, halbierte Erdbeeren und Eiswürfel dazu geben – fertig!

Tipp: Wer den Rosensirup haltbar machen möchte, fügt ihm 10 g Zitronensäure aus dem Backregal zu, bringt ihn erneut zum Kochen und füllt ihn dann in saubere Schraubverschlussflaschen aus Glas ab. Gelagert an einem kühlen, dunklen Ort bleibt er ca. 12 Monate haltbar.

Pro Glas ca.: 224 kcal, 2,5 g Eiweiß, 1,1 g Fett, 49 g Kohlenhydrate