



Mocktails für die heiße Jahreszeit

Kirschlimonade mit Rosmarin

Zutaten für Limonaden-Ansatz

200g entsteinte Süßkirschen

1/8 Liter frisches Wasser

1 kleiner Zweig Rosmarin

2 Limetten

40g Honig

sowie

RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Kirsche-Granatapfel



Zubereitung:

Die gewaschenen, entsteinten Kirschen zusammen mit 1/8 Liter Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Rosmarinzweig dazu geben und alles bei geschlossenem Deckel, 15 Minuten auf niedriger Temperatur sanft köcheln lassen. Rosmarin anschließend entfernen.

Limetten auspressen und den Saft mit 40g Honig verrühren. Zu den Kirschen geben und alles mit einem Stabmixer oder im Blender fein pürieren. Gegebenenfalls zusätzlich durch ein feines Sieb streichen. Sirup in eine kleine Flasche füllen und vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Portionsweise und ganz nach Geschmack mit eiskaltem RhönSprudel leicht & fruchtig Apfel-Kirsche-Granatapfel aufgießen. Einige Eiswürfel dazu geben und mit einem Rosmarinzweig dekorieren.



Der Genuss reiner Natur – aus den tiefen des Biosphärenreservats