

Erfrischend, säuerlich, lecker Rhabarber-Spritz

Du suchst nach einem erfrischenden Sommercocktail? Der Rhabarber Spritz ist die perfekte Wahl! Dieser Cocktail kombiniert die säuerliche Frische von Rhabarber mit der spritzigen Eleganz von Prosecco.

Zutaten

- 30 ml Hohenloher Fruchtsäfte Rhabarbernektar
- 100 ml Prosecco
- 30 ml Mineralwasser

Für die Dekoration

- Hohenloher Fruchtsäfte Rhabarbernektar
- Zucker
- Minzblätter
- Himbeeren (tiefgekühlt)

Zubereitung

1. Gebe etwas Hohenloher Fruchtsäfte Rhabarbernektar in eine Tasse und etwas Zucker in eine weitere Tasse.
2. Dekorieren zuerst dein Glas, indem du den oberen Rand zunächst in Hohenloher Fruchtsäfte Rhabarbernektar und anschließend in Zucker tauchst.
3. Gieße anschließend ca. 30 ml Hohenloher Fruchtsäfte Rhabarbernektar in das vorbereitete Glas.
4. Füge etwa 100 ml Prosecco hinzu.
5. Ergänze den Spritz mit 50 ml Mineralwasser.
6. Leicht umrühren, damit sich die Aromen vermischen, Prosecco und Mineralwasser aber ihrer Kohlensäure nicht verlieren.
7. Für den besonderen Hingucker garniere deinen Rhabarber Spritz mit frischen Minzblättern und einigen tiefgekühlten Himbeeren. Das verleiht dem Rhabarber-Spritz eine individuelle Note. Während der Rhabarbersaison kannst du eine frische Rhabarberstange als Dekoration verwenden! Das macht den Cocktail noch authentischer.



Wenn du nach einem einfachen und leckeren Sommercocktail suchst, ist der Rhabarber Spritz die richtige Wahl. Dieser erfrischende Cocktail vereint die säuerliche Frische von Rhabarber mit der Spritzigkeit von Prosecco und ist einfach zuzubereiten. Probier' es aus und erfrische dich und dein Gäste mit diesem köstlichen Drink!