



MIX IT WITH

RIMUSS

Rosemary Spritz

Zubereitung für 1 Glas

4 cl selbstgemachter
Rosmarinsirup*

Einige Eiswürfel

Top: Rimuss Bianco Dry

Deko: Rosmarinzweig

Eiswürfel ins Glas legen, Sirup dazugeben und mit Rimuss Bianco Dry auffüllen.

*Rosmarinsirup

30 cl Rimuss Bianco Dry

30 cl Wasser

1 Zitrone, davon der Saft

350 g Zucker

8 Zweige Rosmarin

Für den Sirup 3dl Rimuss Bianco Dry mit dem Wasser, Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und den grob geschnittenen Rosmarin begeben. Eine Stunde ziehen lassen. Den Sirup durch ein Sieb in eine Flasche füllen und einen gezupften Rosmarin für die Optik und den Nachgeschmack dazugeben. Im Kühlschrank ca. drei Monate haltbar.

