

SPICY APRIKOSEN MOCKTAIL MIT ROSA PFEFFER



SPICY APRIKOSEN MOCKTAIL MIT ROSA PFEFFER

- REZEPT -

Zutaten für 2 Portionen:

Für den Mocktail:

2 EL Honig
1 Bio-Zitrone
2 Stiele Rosmarin
100 ml Aprikosennektar
Sodawasser zum Auffüllen
Eiswürfel

Für die Deko:

2 Stiele Rosmarin
1 EL rosa Pfefferkörner
Eiswürfel

Zubereitung:

Honig in einem Topf auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einem Sparschäler grob abziehen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, mit der Zitronenschale zum Honig geben und anschließend mit Aprikosennektar ablöschen.

Alles gut verrühren und für ca. 1 Minute auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Reduktion dann ca. 15 Minuten abkühlen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Eiswürfel auf die Gläser aufteilen und den Sirup hinzugeben. Zitronensaft

auspressen und hinzugeben. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Drink mit Sodawasser aufgießen, mit Rosmarin und rosa Pfeffer garnieren und servieren.

Tipp: Für Extra-Geschmack und die ultimative Optik die passenden Eiswürfel selber machen. Dafür einfach rosa Pfeffer und Rosmarin in die Eiswürfelform geben.