

Spritziger Start in den Sommer: Rhabarber-Himbeer-Limonade

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

500 g Rhabarber
400 ml Wasser
50 g Zucker
1/2 Zitrone
350 g frische Himbeeren
Honig
1 l Sprudelwasser
Eiswürfel

Limo ist fruchtig, Limo ist spritzig, Limo ist perfekt für den Sommer! Für alle **Rhabarber-Liebhaber** ist diese Rhabarber-Limonade daher ein absolutes Muss: viel Rhabarber, viele Himbeeren und dazu etwas Zitrone und Honig. Alles mit Blubber-Wasser aufgießen und **erfrischt in den Sommer** starten.

Fan der süß-sauren Stangen? Mit diesen [20 Rhabarber-Rezepten](#) und [9 Rhabarber-Drinks](#) lässt sich die Rhabarber-Saison so richtig auskosten.

- 1 -

Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke

schneiden. In einem Topf mit Zucker mischen und 20 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Zitronenschale abreiben und Frucht auspressen. Schale zum Rhabarber geben und alles mit Wasser aufgießen. Rhabarber kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Himbeeren waschen und 50 g zum Garnieren beiseite legen. Übrige Beeren zum Rhabarber geben und 10 Minuten mitkochen.

- 4 -

Eingekochten Rhabarber mit einem Stabmixer pürieren. Fruchtpüree mit Zitronensaft und Honig abschmecken. 15 Minuten im Eisfach kaltstellen.

- 5 -

Limonadengläser oder -flaschen zur Hälfte mit Fruchtpüree befüllen und mit Sprudelwasser aufgießen. Mit frischen Himbeeren garnieren und mit Eiswürfeln servieren.