

## Spritziger Start in den Sommer: Rhabarber-Himbeer-Limonade

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 1/2 Liter Limonade

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 Variante ein absolutes Muss: viel Rhabarber, viele Himbeeren, 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.