



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Himbeer Shrub - Der Sommercocktail!

Zutaten für den Shrub:

- 250ml Bio-Himbeerenssig
- 250g Zucker
- 3-4 Hände voll Himbeeren

Alkoholfreie Variante:

- Mineral
- Tonic-Water
- Himbeer SHRUB

Cocktail Nr.1:

- Lillet
- Weißwein
- Mineral
- Himbeer SHRUB

Cocktail Nr.2:

- Sekt
- Mineral
- Himbeer SHRUB

Zubereitung:

Für den SHRUB in einer 1-Liter Flasche zuerst den Bio-Himbeerenssig und den Zucker vermengen. Schütteln bis sich der Zucker weitgehend aufgelöst hat. Dann die Himbeeren hinzugeben. Gut Schütteln und in den Kühlschrank stellen. 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. (Immer wieder mal gut schütteln)

Egal für welche Variante man sich entscheidet, ob als Cocktail oder doch die alkoholfreie Variante. Mit einem Himbeer SHRUB – Einfach erfrischend!