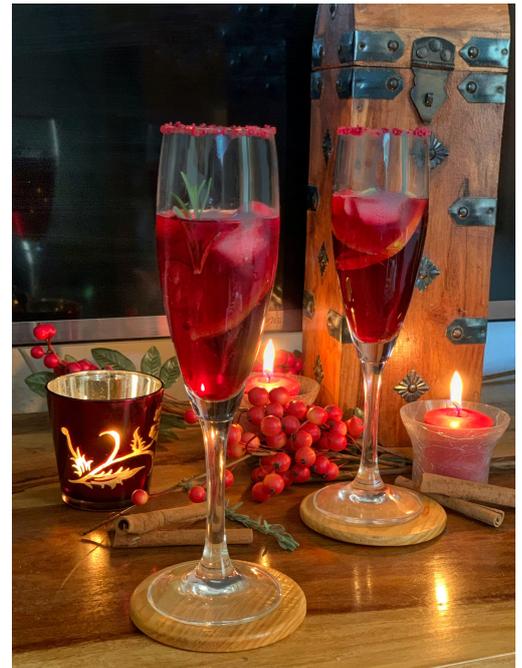


Johannisbeeren-Spritz mit Rosmarin



Zutaten:

- 0,5 L Johannisbeersaft
- 0,5 L Sekt (z.B. Rose)
- 5 Rosmarinzweige
- 4 Zitronenscheiben
- wer möchte: Beeren als Deko
- 2 Zimtstangen
- etwas Zucker oder gefriergetrocknete Beeren, zerbrösel
- Eiswürfel



Zubereitung

Den Johannisbeersaft in eine Karaffe füllen und 1 Zweig Rosmarin und 2 Zimtstangen zugeben. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren die Ränder der vier Sektgläser mit Honig einreiben und in gefriergetrockneten Beerencrunch oder Zucker tauchen.

Jeweils ein Eiswürfel, eine Zitronenscheibe und ein Rosmarinzweig zugeben und zu gleichen Teilen mit Johannisbeersaft und Sekt aufgießen.