



# Erdbeer-Limonade mit Rhabarber

Zeit gesamt  
4h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	250 g
Rhabarber	250 g
Vanilleschote	1 St.
Zucker	100 g
Mineralwasser, classic	400 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

- 12 kleine Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in die Vertiefungen einer Eisdübelform geben. Mit Wasser bedecken und min. 4 Std. tiefkühlen.
- Rhabarber waschen, schälen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. In einem Topf 200 ml Wasser auf mittlerer Stufe aufkochen, Vanillemark und -schote mit Rhabarber und Zucker zugeben und ca. 8 Min weich kochen. Durch ein Sieb gießen und Saft auffangen. Abkühlen lassen, dann kühl stellen.
- Übrige Erdbeeren waschen, Grün entfernen, in ein hohes Gefäß geben, pürieren und auf 4 Gläser verteilen. Mit Rhabarbersaft und gekühltem Mineralwasser aufgießen. Mit Erdbeer-Eisdübeln garnieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	133 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g