



## RHABARBER VANILLE COCKTAIL

Diese herb-spritzige Symphonie in Rosé ist nicht nur optisch ein Genuss. Die herbe Frische des Rhabarbers vereint sich mit dem bitter-süßen Geschmack von Grapefruit. Abgerundet mit feinem Vanillearoma und der fruchtig-spritzigen Note von Mumm Rosé Dry lässt dieser erfrischend elegante Sekt-Cocktail Genießerherzen höherschlagen.

### ZUTATEN

- 500 g Rhabarber (ungeschält)
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone (Saft)
- 150 ml Wasser
- 10 ml Pink Grapefruitsaft
- 130 ml Mumm Rosé Dry
- Eiswürfel
- Rosmarin zum Garnieren
- Rhabarber zum Garnieren
- Vanilleschote zum Garnieren



### UTENSILIEN

Schneidebrett, Rührschüssel, Sieb, kleiner Topf, Zitruspresse, Messer



## SCHRITT EINS VON VIER



- 500 g** Rhabarber
- 150 g** Zucker
- 1** Vanilleschote
- 1** Zitrone
- 150 ml** Wasser

Schneidebrett – kleiner Topf –  
Zitruspresse – Messer

Mark aus Vanilleschote auskratzen.  
Rhabarber, Zucker, Mark der  
Vanilleschote, die Vanilleschote selbst,  
Zitronensaft und Wasser in einem  
kleinen Topf zum Kochen bringen. Mit  
Deckel ca. 12 – 15 Min. auf kleiner bis  
mittlerer Hitze köcheln lassen, oder bis  
der Rhabarber weich ist.

## SCHRITT DREI VON VIER

## SCHRITT ZWEI VON VIER



Rührschüssel – Sieb

Die Mischung durch ein feinmaschiges  
Sieb passieren und Saft in einer  
Rührschüssel auffangen. Den Rhabarber-  
Mix gut ausdrücken, um so viel Saft wie  
möglich auszupressen. Abkühlen lassen.

## SCHRITT VIER VON VIER





**50 ml** Rhabarber Vanille Saft  
**10 ml** Pink Grapefruitsaft  
**130 ml** Mumm Rosé Dry  
Eiswürfel

Rhabarber Vanille Saft und Pink Grapefruitsaft in ein Longdrinkglas gießen. Eiswürfel dazugeben und mit Mumm Rosé Dry auffüllen.



Rosmarin zum Garnieren  
Rhabarber zum Garnieren  
Vanilleschote zum Garnieren

Mit Rosmarin, Rhabarber und Vanilleschote garnieren. Prost!

