



Menge 8 - 9 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ROSEN-THYMIAN-SPRITZ

Mit selbstgemachten Thymian-Sirup - ebenso prickelnd wie verführerisch duftend!



Zubereitung

- 1.** Thymian-Sirup: Thymian waschen. Wasser mit Diamant Feinster Zucker aufkochen, bis die Lösung klar ist. Zitronensaft unterrühren, über den Thymian gießen, etwas abkühlen lassen, dann 48 Stunden kühl stellen.
- 2.** Durch ein feines Sieb abseihen.
- 3.** Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kalt werden lassen.
- 4.** Rosen-Thymian-Spritz: Sekt mit Mineralwasser, Thymian-Sirup und Rosenwasser mischen. Thymian waschen, kleine Zweige abzupfen und unterrühren.
- 5.** Rosen-Thymian-Spritz auf Gläser verteilen und mit Eiswürfeln servieren.

Zutaten

Für den Thymian-Sirup:

1/2 Bund	Thymian (ca. 25 g)
275 ml	Wasser
500 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Zitronensaft (Saft von ca. 2 Zitronen)

Für den Rosen-Thymian-Spritz:

750 ml	trockener Rosé-Sekt (gekühlt)
750 ml	Mineralwasser (gekühlt)
250 ml	Thymian-Sirup (gekühlt)
5 TL	Rosenwasser
1-2 Zweige	Thymian
	Eiswürfel

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.