



Die Frische der Limette perfekt verbunden mit der Aromatik von Rosmarin und Minze - das ist Rosi Sirup.
Ob als Spritz mit Secco, als Limonade mit Soda oder als Tee mit heißem Wasser: Rosi macht immer eine gute Figur.

ROSI EIS

Das brauchst du:

ROSI Sirup, Wasser, Limetten, Minze, Rosmarin, Eisformen

Zubereitung für ca. 4 Portionen

15ml ROSI Sirup in ein hohes Gefäß geben, Limettensaft nach Geschmack hineinpressen und mit ca. 200 ml Wasser auffüllen, Minze und Rosmarin kleinhacken und in die Eisformen geben, diese mit der ROSI Mischung auffüllen, für mindestens 1-2 Stunden ins Gefrierfach legen.



- CHEERS -

www.rosi.de - www.instagram.com/rosi_drinks