



Zutaten:

2 Bio-Zitrone(n)
400 ml Läuterzucker
2 Rosmarinzweig(e)



iSi Gourmet Whip



La Rochère Trinkglas Périgord, 6er-Set



Rösle Zitronenpresse



Microplane Zester/Reibe Premium in türkis

1

Die Zitronenschale mit einem Zester abreiben.

2

Anschließend beide Zitronen auspressen und den Saft auffangen.

3

Zitronenabrieb, Saft, Rosmarinzweige sowie den Läuterzucker in einen 0,5 L Gourmet Whip füllen.

4

Das Rapid Infusion Set montieren und einen iSi Professional Charger aufschrauben.

5

Die Flasche kurz schwenken und mind. 30 Minuten verschlossen ruhen lassen.

Läuterzucker muss nicht fertig gekauft werden, er lässt sich auch perfekt selber zubereiten: Das Ganze wird in einem 1:1 Verhältnis aus Wasser und Zucker hergestellt. Bei beispielsweise 250 ml Wasser benötigen sie demnach 250 g Zucker. Beide Zutaten werden in einem Topf vermischt und unter Rühren zum Kochen gebracht. Das Ganze 2-3 Minuten kochen bis der Zucker aufgelöst ist. Alles gut abkühlen lassen, in eine Flasche füllen, fertig!