

IM LICHT

Helmut bloggt



ERFRISCHENDER SOMMER-COCKTAIL (ALKOHOLFREI)

Zutaten

- tiefgekühlte Himbeeren (einzeln entnehmbar)
- Limettensaft (am besten Direktsaft)
- eiskalte Zitronenlimonade (ohne Süßungsmittel – klassisch nur mit Zucker)



Zubereitung

in jedes Glas 3 bis 4 Himbeeren geben

1 Esslöffel Limettensaft dazu

soweit kann vorbereitet werden

kurz vor dem Servieren mit eiskalter Limonade aufgießen.

Variationen

- Wem das zu süß ist, kann auch mit eiskaltem spritzigen Mineralwasser aufgießen
- Mit halber Limettenscheibe dekorieren
- Mit Eiswürfel im Becherglas
- Mit Minzblatt als Topping
- Probiert auch mal andere Früchte
- und nicht zuletzt die alkoholische Variante: Mit Sekt oder Prosecco aufgießen

Tipps und Hinweise

- Die Zitronenlimonade darf keine Süßstoffe enthalten, da diese zusammen mit dem Limettensaft extrem bitter werden können.
- Die Vorbereitung darf gern ein paar Minuten früher stattfinden. Dann tauen die Himbeeren im Limettensaft auf und sind noch leckerer
- Um die Limo zu kühlen ruhig den Kühlschrank kälter stellen. In den Flaschen darf schon ein Ansatz von Eis sein.
- Bereitest du eine größere Anzahl von Cocktails vor hat es sich als hilfreich erwiesen, den Saft mit einem Milchkännchen statt mit den Esslöffel zu verteilen.
- Mengen für 40 Cocktails ca.: 500g Himbeeren, 1 Flasche Limettensaft, 6 Liter Limo

***Lasst es euch schmecken – Prost! Lechaim!
Zum Wohl!
(oder für Insider: Halleluja!)***

