



Cocktail „Frozen Summernight“

REZEPT

Zutaten für 4–5 Gläser:

400g Wassermelone
3 Orangen
150g TK Beerenmix
100ml Rum (40% vol.) oder 100ml Mineralwasser
35g Agavendicksaft
1 Handvoll Eiswürfel
Minzblätter

Zubereitung:

Wassermelone in Würfel schneiden, in einen Standmixer füllen und gut mixen. Anschließend den Saft durch ein Sieb abseihen, um die Kerne zu entfernen. Orangen auspressen. Den frisch gepressten Orangensaft mit dem gesiebten Wassermelonensaft in den Standmixer füllen. Rum, tiefgekühlte Beeren und Agavendicksaft zufügen und kräftig durchmixen. Sofern der Standmixer Eiswürfel zerkleinern kann, die Eiswürfel zufügen und gut mixen. Verfügt der Standmixer über keine Ice-Crush-Funktion, bitte die Eiswürfel nach dem Mixvorgang zufügen. Anschließend in gekühlte Gläser füllen und mit Minzblättern garnieren.

Tipp:

Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann statt Rum Mineralwasser verwenden. Auch ungesüßter roter Fruchtsaft eignet sich zur Zubereitung einer alkoholfreien Variante.