



Alkoholfreie Johannisbeer-Brause

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Johannisbeeren, frisch	400 g
Brauner Zucker	5 EL
Vanille Zucker	20 g
Wasser	800 ml
Mineralwasser, classic	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. In einen Topf geben und mit Zucker, Vanillinzucker und 400 ml Wasser ca. 8 Min. auf niedriger Stufe erhitzen, bis die Beeren aufplatzen und Saft ziehen.
2. Anschließend durch ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Beeren gut auspressen. Saft abkühlen lassen, dann kühl stellen.
3. Saft auf 4 Gläser verteilen, mit gekühltem Mineralwasser aufgießen und mit Johannisbeerrispen garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	104 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g