



Beeren-Cocktail

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren	150 g
Brombeeren	150 g
Limetten	1 St.
Gin	80 ml
Zucker	4 EL
Prosecco	400 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab

1. Himbeeren und Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. 1/3 der Beeren zum Garnieren beiseitestellen. Limette halbieren und den Saft auspressen. In einem hohen Gefäß restliche Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Beerenpüree mit Gin, 3 EL Limettensaft und 3 EL Zucker verrühren und kühl stellen.

2. Vor dem Servieren beiseitegestellte Beeren mit übrigem Limettensaft beträufeln, in restlichem Zucker wenden und auf 4 Cocktailspieße schieben. Beeren-Cocktail auf Cocktailschalen verteilen, mit gekühltem Prosecco aufgießen und mit den Beerenspießen garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	192 kcal		
Kohlenhydrate	20 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g