



# Grappa Sour

 Dauer  
15 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Rohrzucker	100 g
Wasser	100 ml
Orangen	4 St.
Limetten	2 St.
Grappa	100 ml
Eiswürfel	100 g



## Zubereitung

In einem Topf Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend den Sirup zum Abkühlen beiseitestellen.

Inzwischen 1 Orange heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben abschneiden. Übrige Orangen halbieren und auspressen. Limetten halbieren und auspressen.

In einem Messbecher Orangensaft, Limettensaft, Zuckersirup und Grappa verrühren. Eiswürfel auf Gläser verteilen und mit Sour-Mischung auffüllen. Grappa Sour mit jeweils einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	254 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	2 g	Fette	0 g