



# Himbeer-Limetten-Mocktail

 Dauer  
50 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Zucker	100 g
Limetten	1 St.
Minze, frisch	25 g
Kiwi	1 St.
Himbeeren	50 g
Eiswürfel	8 EL
Mineralwasser, classic	800 ml

## Zubereitung

In einer Schüssel tiefgefrorene Himbeeren mit Zucker bestreuen und antauen lassen. Limette halbieren, Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Himbeeren, Limettensaft und 2 EL Wasser hinzugeben und ca. 3 Min. auf niedriger Stufe einkochen lassen. Himbeersirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben in Herzform schneiden. Himbeeren waschen und abwechselnd mit Kiwi-Herzen auf Cocktailspieße ziehen.

Eiswürfel auf Gläser verteilen, Minzblätter dazugeben, jeweils 50 ml Himbeersirup hinzufügen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen. Himbeer-Limetten-Mocktail mit Cocktailspießen servieren.

Zum Wohl!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	147 kcal		
Kohlenhydrate	37 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g