

Himbeer-Radler

Zeit gesamt

15min







Zutaten

für 1 Portionen

Zitronen	0.5 St.
Himbeeren, frisch	50 g
Zucker	1 EL
Bier	200 ml

Zubereitung



hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einem hohen Gefäß Zucker, Himbeeren und Zitronensaft pürieren. Masse durch ein Sieb gießen.
- 2. Zum Servieren Himbeerpüree in ein Glas geben und mit gut gekühltem Bier oder Mineralwasser aufgießen. Himbeer-Radler kalt servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g