

Himbeer-Kirsch-Rosé ERFRISCHENDER PARTYDRINK



Mahlzeit

Zutaten

- 2 EL Himbeeren (frisch oder TK)
- 2 EL Sauerkirschen (entsteint)
- 2 cl Wodka (z.B. Sauwaldwodka)
- 2 cl Granatapfelsaft
- 1 EL Preiselbeerkompott
- 8 cl eiskalten Rosé Frizzante (z.B. von Költringer/Weilbach)

Außerdem:

- Elektrischer Standmixer
- Gestoßenes Eis, Trinkhalme
- 1 Zweig Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Himbeeren in den Mixer geben (TK-Himbeeren unaufgetaut), Sauerkirschen, Preiselbeeren, Wodka, Granatapfelsirup und Cranberrysaft mit 3 EL gestoßenem Eis dazugeben. Alles durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Den Rosé Frizzante in den Mixer dazugeben und alles noch einmal kurz durchmischen. Den Inhalt in Sektgläser gleichmäßig verteilen, je ein Melissenblatt in den Drink stecken und mit einem Trinkhalm sofort servieren.

So steht einem wunderbaren Sommerabend nichts mehr im Weg.