REZEPT FÜR ORANGEN-MINZ-COBBLER

ORANGEN-MINZ-COBBLER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 5 Min.

Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 500 ml trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder, Riesling)
- 1 EL SweetFamily Rohrzucker
- 3 Stiele Minze
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 4 kleine Spritzer Grenadine-Sirup

3883

ZUBEREITUNG

128	1	12	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Orange heiß abwaschen, trocken reiben, in dünne Scheiben schneiden und in eine Karaffe (1,5 l Inhalt) oder Bowlengefäß legen. Weißwein und braunen Rohrzucker zugeben, ca. 2 Stunden gekühlt ziehen lassen.

2. Die Bowle vor dem Servieren umrühren, Minze und Eiswürfel zugeben. Mit Mineralwasser aufgießen, je Glas einen kleinen Spritzer Grenadine zugießen und den Cobbler eiskalt genießen.