

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 für Cocktails
- 3 Stiele Minze
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 4 kleine Spritzer Grenadine-Sirup



_82

ZUBEREITUNG

128

Kcal

Portion

1

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

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.

Obst: Orange **Kraut und Gewürz:** Minze