

## RASPBERRY LOVE



### RASPBERRY LOVE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Glas | 15 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 2 Barlöffel Himbeerkonfitüre
- 4 cl Vodka
- 2 cl Triple Sec
- 1 cl Lime Juice
- 10-12 Eiswürfel
- 1 Himbeere zum Verzieren



1594

#### ZUBEREITUNG

1. Für den Läuterzucker 100 ml Wasser mit Rohrzucker erhitzen und so lange unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Für den Cocktail 2 cl Läuterzucker (siehe Tipp) mit übrigen Zutaten in einen Shaker geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und 10-15 Sekunden kräftig schütteln. Cocktail in eine Cocktailschale abseihen und 1-2 Eiswürfel zufügen. Nach Belieben mit einer Himbeere verzieren.

#### Tipp:

Den Läuterzucker in eine kleine saubere Flasche füllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er einige Wochen und kann auch zum Süßen von Quarkspeisen, Müsli und natürlich weitere Cocktailkreationen verwendet werden.

Am besten schmeckt der Cocktail, wenn auch die Konfitüre selbst hergestellt ist. Unser Rezept für Fruchtige Himbeer-Konfitüre findet ihr [hier](#).

**Obst:** Himbeer