Rezept

# Russian Spring Punch

Ein Rezept von Russian Spring Punch, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 EL** | frische Beeren |
| **3 cl** | Wodka |
| **2 cl** | frisch gepresster Zitronensaft |
| **6 cl** | Champagner (ersatzweise trockener Sekt) |
| | Shaker |
| | Longdrinkglas |
| | Barsieb |
| | Trinkhalm |
| **1 Stängel** | Minze |
| **0,5 cl** | Crème de Cassis (Schwarzer Johannisbeerlikör) |
| **0,5 cl** | Zuckersirup |
| **1 Scheibe** | von 1 Bio-Zitrone |
| | Eiswürfel |
| | gestoßenes Eis |
| | Barlöffel |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Beeren nach Bedarf verlesen oder waschen und von den Rispen streifen. Die Minze waschen, trocken schütteln und für die Deko beiseitelegen.

2. Wodka, Crème de Cassis, Zitronensaft und Zuckersirup in den Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. kräftig schütteln.

3. Das Longdrinkglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb ins Glas gießen und mit Champagner auffüllen. Die Zitronenscheibe ins Glas geben und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Die Beeren auf das Eis legen, den Drink mit der Minze dekorieren und sofort mit dem Trinkhalm servieren.