

Rezept

Alkoholfreier Dragonfly

Ein Rezept von Alkoholfreier Dragonfly, am 31.03.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 15 Blättchen frische Minze |
| 1-2 cl Zuckersirup | 6 cl Birnensaft |
| eiskaltes Ginger Ale zum Aufgießen | Stößel |
| gestoßenes Eis | Trinkhalm |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Cocktailglas (30 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trockenreiben und vierteln. Die sichtbaren Kerne mit einem spitzen Messer herausstechen. Die Minze kalt abspülen und trockentupfen. Zitronenstücke, Minze und Zuckersirup in das Cocktailglas geben und mit dem Stößel gut zerquetschen.
2. Das Glas bis kurz unter den Rand mit gestoßenem Eis auffüllen. Den Birnensaft darüber gießen und einmal kurz durchrühren. Mit eiskaltem Ginger Ale aufgießen und mit Trinkhalm servieren.