

Rezept

Alkoholfreier Grapy Sour

Ein Rezept von Alkoholfreier Grapy Sour, am 23.04.2024

Zutaten

je 4 cl weißer und roter Traubensaft	2 cl frisch gepresster Limettensaft
2 cl Zuckersirup	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 sehr frisches Eiweiß (nach Belieben)	4-5 kernlose dunkle Trauben zur Deko
Cocktailspieß	Eiswürfel
Shaker	Barsieb
Trinkhalm	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für die Deko die Trauben waschen, trockentupfen und auf den Cocktailspieß stecken. Für den Drink die Traubensäfte, Limettensaft, Zuckersirup, Muskatnuss, nach Belieben das Eiweiß sowie 4 Eiswürfel in den Shaker geben.
2. Den Shaker verschließen und ca. 20 Sek. kräftig schütteln. Den Drink durch das Barsieb in das Glas gießen. Den Cocktailspieß auf den Glasrand legen und den Drink mit Trinkhalm servieren.