

Rezept

Alkoholfreier Honey Honey

Ein Rezept von Alkoholfreier Honey Honey, am 21.04.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 2 Bio-Limetten | 2 EL flüssiger Honig (z. B. Blütenhonig) |
| 8 cl naturtrüber Apfelsaft | 4 cl Birnensaft |
| 1 cl Blue Curaçao-Sirup (nach Belieben) | Stößel |
| gestoßenes Eis | 2 große Tumbler oder Longdrinkgläser (je 300 ml) |
| 2 Trinkhalme | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Drinks | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen. Die Limetten achteln und in die Gläser geben. Jeweils 1 EL Honig darübergeben und die Limetten mit dem Stößel gut zerquetschen.
-
2. Jedes Glas bis kurz unter den Rand mit gestoßenem Eis auffüllen. Jeweils 4 cl Apfelsaft und 2 cl Birnensaft hineingeben. Über jeden Drink nach Belieben 1/2 cl Blue Curaçao-Sirup laufen lassen. Die Drinks mit den Trinkhalmen servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.