

Rezept

Alkoholfreier Sweetie Nashi

Ein Rezept von Alkoholfreier Sweetie Nashi, am 02.06.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| ½ Nashi-Birne (ca. 100 g; ersatzweise Birne) | 1 cl frisch gepresster Limettensaft |
| 1 Sweetie (ersatzweise Pink Grapefruit) | 2 cl Orangenblütenwasser (aus Apotheke oder Orientladen) |
| 1 cl Limettensirup | Standmixer |
| gestoßenes Eis | Trinkhalm |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Longdrinkglas (25 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Nashi-Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne fein würfeln. In den Mixer geben und sofort mit Limettensaft beträufeln. Die Sweetie auspressen und 8-9 cl des Safts mit Orangenblütenwasser und Limettensirup zur Birne in den Mixer geben. Durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.
2. Das Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Den Drink darüber gießen und einmal kurz durchrühren. Mit Trinkhalm servieren.