

Rezept

Brombeer-Lillet-Cocktail mit Vanilleeis

Ein Rezept von Brombeer-Lillet-Cocktail mit Vanilleeis, am 18.06.2026

Zutaten

500 g frische Brombeeren

8 cl Lillet

Saft einer Limette

2 EL Zucker

6 Kugeln Vanilleeis

Mineralwasser zum Aufgießen

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 12 g F, 6 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Für den Brombeersirup ca. 400 g Brombeeren und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und einköcheln lassen. Anschließend komplett abkühlen lassen und durch ein feines Sieb streichen.
2. Lillet auf die Gläser verteilen, dann jeweils eine Kugel Eis hineingeben, danach ca. einen Löffel Sirup und restliche Brombeeren darauf verteilen. Diesen Vorgang noch 1-2 wiederholen (je nach Glasgröße).
3. Am Ende den Drink vorsichtig mit Limettensaft und Mineralwasser aufgießen. Mit frischen Beeren dekorieren. Fertig ist der Frozen Cocktail!