

Rezept

Lady in Red

Ein Rezept von Lady in Red, am 24.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 5 TK-Himbeeren (etwa 15 g) | 2 cl Aperol |
| 1 cl Limoncello (italienischer Zitronenlikör) | 1 cl Pink-Grapefruit-Saft (am besten frisch gepresst) |
| 1-2 cl Bitter Orange | elektrischer Standmixer |
| gestoßenes Eis | 4-5 frische Himbeeren und 1 Cocktailspieß für die Deko (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Für die Deko nach Belieben die frischen Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen und auf den Cocktailspieß stecken. Beiseitelegen.

2. Für den Drink die TK-Himbeeren unaufgetaut in den Mixer geben. Den Aperol, den Limoncello und den Pink-Grapefruit-Saft mit 2 EL gestoßenem Eis dazugeben. Alles durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Das Bitter Orange dazugeben und alles noch einmal kurz durchmischen.

3. Den Inhalt des Mixers in die Cocktailschale gießen. Den vorbereiteten Cocktailspieß auf den Glasrand legen und den Drink sofort servieren.