Rezept

Trauben-Trubel

Ein Rezept von Trauben-Trubel, am 06.06.2025

Zutaten

- **50 g** kleine, kernlose blaue Weintrauben
- **1** Spritzer Limettensaft (am besten frisch gepresst)
- **4 cl** klarer Apfelsaft
- **1 cl** Grenadinesirup
- Stößel
- Eiswürfel
- Trinkhalm
- **2 cl** Rose's Lime Juice
- **2 cl** weißer Tequila
- **1 cl** Cachaça
- **4 cl** Maracujanektar
- Shaker
- gestoßenes Eis
- Barsieb

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel

Zubereitung

1. Die Trauben waschen, trocknen und in den Shaker geben. Den Rose's Lime Juice und den Limettensaft darübergießen. Trauben mit dem Stößel gut zerquetschen. Den Tequila, den Cachaça, den Apfelsaft und den Maracujanektar dazugeben.

2. Den Grenadinesirup in das Cocktailglas geben. Das Glas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. 4 Eiswürfel in den Shaker geben. Den Shaker verschließen und etwa 20 Sek. kräftig schütteln.

3. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in das Cocktailglas gießen. Den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.