



DUSTY VIOLETTE

Für 4 Gläser (à ca. 150 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 4 Johannisbeerrispen
- 6 EL Zitronensaft
- 4 EL schwarzer Zucker
- 2 EL flüssiger Honig
- 5 cl Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)
- 550 ml Jules Mumm Fruity & Sweet
- 4 kleine Brocken Trockeneis

- 1 Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. 4 EL Zitronensaft in einen kleinen Teller geben. Glasränder mit dem Saft benetzen und in schwarzem Zucker wälzen. Honig, Cassis, 2 EL Zitronensaft und Sekt verrühren.
- 2 Trockeneis in Gläser füllen. Sektmischung aufgießen. Glasränder mit je einer Johannisbeerrispe verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Glas ca. 880 kJ, 210 kcal. E 0 g, F 0 g, KH 25 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut