



RASPBERRY-FROSÉ

Für 4 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Flasche (750 ml) Jules Mumm Rosé Dry
- 4 cl Rosensirup
- 250 g Himbeeren
- 1/2 Granatapfel
- 3 Stiele Minze
- 400 ml Jules Mumm Rosé Dry
- Crushed Ice zum Servieren

- 1 Eine Flasche Jules Mumm Rosé Dry und Rosensirup in ein paar Eiswürfelbehälter füllen und über Nacht einfrieren. Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Himbeeren ebenfalls über Nacht einfrieren.
- 2 Granatapfelkerne aus dem Granatapfel herausklopfen. Minze waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Jules

Mumm Rosé Dry-Eiswürfel und 2/3 der Himbeeren in einem Universalzerkleinerer fein pürieren. Auf vier Gläser verteilen. Jeweils ca. 100 ml Jules Mumm Rosé Dry angießen. Eventuell mit etwas Crushed Ice auffüllen. Mit übrigen Himbeeren, Granatapfelkernen und Minze garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Wartezeit: ca. 12 Stunden

Pro Glas ca. 1220 kJ, 290 kcal. E 1 g, F 0 g, KH 23 g

Diese Website wurde mit toujou gebaut