

Granatapfel Cocktail

Für den besonderen Frischekick: Granatapfel-Cocktail mit Minze, vor allem im Sommer ein fruchtiger Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Stk.	Granatapfel
150 ml	Kirschsafft
1 Spritzer	Zuckersirup
1 Spritzer	Rosenwasser
	Mineralwasser (zum Aufgießen)
6 Stk.	Minze

Zubereitung

Der **Granatapfel-Cocktail** schmeckt fruchtig, aromatisch, süß-sauer und sehr erfrischend.

1. Die Longdrinkgläser im Eisfach vorkühlen. Die Granatapfel durchschneiden und den Saft auspressen. Den Granatapfelsaft in ein hohes Gefäß geben. Kirschsafft, Rosenwasser und Zuckersirup zufügen. Gut umrühren.
2. Einige Eiswürfel in die Gläser füllen, den Cocktail einfüllen und mit Mineralwasser aufgießen. Frische Minzeblätter zum Dekorieren verwenden. Am besten mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als weitere Dekoration für den Granatapfel-Cocktail eignet sich eine Zitronenscheibe oder eine Cocktaillirsche.