

Erdbeer Cocktail

Der erfrischende Erdbeer-Cocktail ist ein toller Drink für warme Sommertage und enthält keinen Alkohol.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 g	Frische Erdbeeren
1 Stk.	Banane
1 Stk.	Limette
2 Stk.	Orangen
200 ml	Ananassaft
200 ml	Apfelsaft
4 cl	Johannisbeersaft
2 EL	Rohrzucker

Zubereitung

Der **Erdbeer-Cocktail** erhält durch die verschiedenen Säfte und Früchte einen tollen Geschmack mit süßen und fruchtig-säuerlichen Nuancen.

1. Erdbeeren putzen und vorsichtig waschen, Banane schälen. Beides mit einer Gabel fein pürieren. Orange und Limette (oder Zitrone) jeweils halbieren und auspressen. Die ausgespreßten Säfte mit dem Ananas-Apfelsaft mischen.
2. Die Säfte unter das Fruchtpüree rühren. Mit braunem Zucker nach Geschmack süßen und nochmals gut verrühren. Johannisbeersaft auf zwei vorgekühlte Longdrinkgläser verteilen. Die Gläser halbvoll mit Crushed Ice auffüllen. Zuletzt mit der Saft-Fruchtpüree-Mischung auffüllen. Mit Trinkhalmen servieren.

Tipp

Den Erdbeer-Cocktail am Glasrand mit einer Erdbeere, Orangenscheibe oder einem Ananasstück

dekorieren.