Exotischer Frucht-Cocktail

Ganz ohne Alkohol, dafür doppelt lecker: Exotischer Frucht-Cocktail, bei dem man vom Südsee-Urlaub träumen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Stk.	Mango
1 Stk.	Baby Ananas
200 ml	Orangensaft
200 ml	Ananassaft
4 EL	Erdbeersirup
2 Blätter	Minze

Zubereitung

1. Der alkoholfreie **exotische Frucht-Cocktail** sorgt für einen Extraschub an Vitaminen. Er schmeckt sehr aromatisch, fruchtig, erfrischend und süß bis leicht säuerlich.

---

1. Zuerst die Baby-Ananas schälen, Strunk auslösen und in grobe Würfel schneiden. Die Mango ebenfalls schälen, vom Stein schneiden und grob würfeln. Einige der Fruchtstücke auf Cocktailspieße stecken und für die Dekoration zur Seite legen.

2. Gut die Hälfte der Mangowürfel in den Mixer geben, mit Erdbeersirup, Ananassaft und Orangensaft fein pürieren. Einige Eiswürfel in die vorgekühlten Gläser verteilen und den Cocktail darauf abgießen. Minzeblätter abzupfen und zusammen mit den Cocktailspießen die Gläser damit verzieren. Die restlichen Mangostücke und die Ananasstücke in ein Schälchen geben und mit den Cocktails servieren.

Tipp

Der exotische Frucht-Cocktail sieht noch schöner aus, wenn man ihn mit einem schwarzen Trinkhalm serviert (siehe Bild).