

Feiger Herbst

Feiger Herbst? Nein, es handelt sich nicht um einen ängstlichen Cocktail, sondern um einen köstlichen Drink mit Feigen und anderen leckeren Zutaten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Banane (reife)
10 ml	Limettensaft
2 Stk.	Feigen (reife)
0.5 TL	Vanillezucker
1 TL	Zimtpulver
200 ml	Buttermilch
150 ml	Mineralwasser (still)

Zubereitung

Der Feige Herbst ist ein alkoholfreier, cremiger Cocktail. Er schmeckt fruchtig und süß mit den feinwürzigen Aromen von Zimt und Vanille.

1. Zu Beginn die Banane schälen und in etwa 0,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden. 4 Bananenscheiben für die Dekoration abteilen und mit dem Limettensaft beträufeln, zur Seite legen. Die restlichen Bananenscheiben in den Mixer geben.
2. Die Feigen längs halbieren, das Fruchtfleisch entnehmen und ebenfalls in den Mixer geben. Buttermilch, Zimtpulver und Vanillezucker zufügen und alles fein pürieren. Zum Schluss das Mineralwasser zufügen und noch einmal kurz mixen. Den fertigen Cocktail in ein Longdrinkglas gießen. Die vorbereiteten Bananenscheiben als Dekoration mit in das Glas geben. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Als weitere Dekoration für den Feigen Herbst sehen ein bis zwei Zimtstangen schön aus.