

# Fruity Fall

Cremiges Vergnügen mit toller Farbe. Diese verdankt der alkoholfreie Cocktail Fruity Fall dem feinen schwarzen Johannisbeernektar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min

## Zutaten

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 1 Stk. | Eidotter              |
| 200 ml | Milch                 |
| 200 ml | Johannisbeernektar    |
| 1 TL   | <a href="#">Honig</a> |

## Zubereitung

Der Fruity Fall ist ein alkoholfreier, cremiger Cocktail. Der Geschmack ist fruchtig, aromatisch und süß-säuerlich.

- 
1. Das Ei trennen, Dotter in den Shaker geben (Eiklar wird nicht benötigt). Milch, schwarzen Johannisbeernektar und Honig dazu geben. Den Shaker nach Belieben mit Eiswürfeln oder Crushed Ice auffüllen.
  2. Den Shaker kräftig schütteln. Einige Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Den fertigen Cocktail durch ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

## Tipp

Deko-Vorschläge für den Fruity Fall: Johannisbeeren, Cocktaillirsche oder Sternfrucht.