Fruity Fall

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Eidotter
200 ml	Milch
200 ml	Johannisbeernektar
1 TL	Honig

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 Johannisbeerennektar 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, Cocktailkirsche oder Sternfrucht.