

Granatapfel Cocktail

Für den besonderen Frischekick: Granatapfel-Cocktail mit Minze, vor allem im Sommer ein fruchtiger Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------|
| 2 Stk. | Granatäpfel |
| 150 ml | Kirschsafte |
| 1 Spritzer | Zuckersirup |
| 1 Spritzer | Rosenwasser |
| | Mineralwasser (zum Aufgießen) |
| 6 Stk. | Minze |

Zubereitung

Der **Granatapfel-Cocktail** schmeckt fruchtig, aromatisch, süß-sauer und sehr erfrischend.

1. Die Longdrinkgläser im Eisfach vorkühlen. Die Granatäpfel durchschneiden und den Saft auspressen. Den Granatapfelsaft in ein hohes Gefäß geben. Kirschsafte, Rosenwasser und Zuckersirup zufügen. Gut umrühren.
2. Einige Eiswürfel in die Gläser füllen, den Cocktail einfüllen und mit Mineralwasser aufgießen. Frische Minzeblätter zum Dekorieren verwenden. Am besten mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als weitere Dekoration für den Granatapfel-Cocktail eignet sich eine Zitronenscheibe oder eine Cocktaillirsche.