

Rezept: Halloweendrink

Zutaten für 4 Portion:

1 l Wasser
Himbeersauce
(200 Gramm Himbeeren, 3 EL Zucker)
30 g Früchtetee Sunshine Früchtetee
2 Bio-Zitronen
Als Cocktail mit Alkohol: 250 ml Prosecco
4 Spritzen



Zubereitung:

1. Um unseren Halloweendrink so richtig blutig zu machen, müsst ihr zuerst die Himbeeren in einem Mixer oder einer Küchenmaschine fein pürieren, bevor ihr dieses durch ein feinmaschiges Sieb drückt, um das Fruchtfleisch von den Kernen zu trennen. Die Kerne könnt ihr danach wegwerfen.
2. Das Püree mit 3 EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze verrühren und unter ständigem Rühren solange kochen lassen, bis die Mischung dunkel wird und eindickt. Dies dauert in der Regel zwischen 7 und 10 Minuten. Bevor ihr den Halloweendrink zubereitet, sollte das Fruchtpüree gut abkühlt sein.
3. Für den Halloweendrink müsst ihr zuerst das Wasser zum Kochen bringen. Danach den losen Tee in einen Teefilter oder Teeei geben und mit heißem Wasser (80 °C) übergießen. Dieser muss dann ca. 10 Minuten ziehen, bevor ihr den losen Tee wieder entfernt. In der Zwischenzeit könnt ihr die Zitronen auspressen und den Saft zum Tee geben und alles gut verrühren.
4. Danach muss die Basis unseres Halloweendrinks ungefähr 30 Minuten abkühlen, bevor der spaßige Teil beginnt: Das Anrichten. Dafür den Halloweendrink auf vier Gläser verteilen. (Wenn ihr nicht warten könnt, empfehlen wir euch ein paar Eiswürfel, um das Abkühlen zu beschleunigen.) Den Himbeersirup zu gleichen Teilen in vier Spritzen füllen und vor dem Servieren in die Gläser geben.