

Kürbis-Cocktail



ZUBEREITUNG

Für den Zitronenverbensirup

Geben Sie alle Zutaten in einen Kochtopf und bringen Sie alles zum Kochen. Sobald sich der Agavensirup vollständig aufgelöst hat, schalten Sie den Herd aus und lassen die Zitronenverbeneblätter noch 30 Min ziehen. Decken Sie hierfür den Topf mit dem Deckel zu. Danach seihen Sie die Zitronenverbeneblätter ab und lassen den Sirup abkühlen. Sie können den Sirup nun in eine saubere, sterilisierte Flasche abfüllen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Für die Cocktails

Bestreichen Sie den Rand eines Cocktailglases mit dem Sirup und tauchen Sie den Rand in Kokosblütenzucker, um das Glas zu dekorieren. Stellen Sie das Glas in der Zwischenzeit in den Gefrierschrank. Kürbissaft, Orangensaft, Zitronenverbensirup und ein paar Eiswürfel in einen Hochleistungsmixer geben. Etwa 30 Sek lang mischen.

ZUTATEN

Für den Zitronenverbensirup

100 g Agavendicksaft

100 g Wasser

20 g Zitronenverbene
(frisch oder
getrocknet)

Für den Zitronenverbensirup

80 ml Kürbissaft

10 ml Orangensaft

Kokosblütenzucker,
zum Verzieren des
Glasrandes

20 ml Kohlensäure-
haltiges Wasser

10 ml Zitronenverbene-
sirup

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Durch ein Sieb abseihen und in Gläser füllen,
mit Mineralwasser (mit Kohlensäure)
auffüllen, bei Bedarf weiter dekorieren und
kalt genießen.

Hinweis

Zur Herstellung von Kürbissaft verwenden
Sie am besten einen Entsafter, für den
Orangensaft empfehlen wir Ihnen frische
Orangen auszupressen!

Tipp:

Versuchen Sie statt Orangen, frische
Biozitronen oder Limetten zu verwenden!

Arbeitszeit:

45 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
