

Cranberry-Mimosa



TIPP

Wenn verfügbar, können noch frische Cranberries auf die Rosmarinzweige gespießt werden.

ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

1 BIO SONNE Zitrone
 ½ Flasche CAMASELLA Prosecco
 200 ml TRIMM Orangensaft
 4 EL BIO SONNE Cranberries
 (getrocknet)
 1 TL BIO SONNE Honig
 –
 Deko nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Einige Stunden vorab die Cranberries mit dem Saft der Zitrone und Honig einlegen.
2. Kurz vor dem Servieren den entstandenen Sirup mit den Beeren auf Gläser verteilen und Orangensaft darübergießen.
3. Zum Schluss alles mit Prosecco aufgießen und nach Herzenslust dekorieren.