

Frozen- Mango- Lion



TIPP

Die Gläser vor dem Servieren gut kühlen, zum Beispiel im Kühlschrank oder im Eisfach, damit die Cocktails länger eiskalt bleiben.

ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

150 g RIVER VALLEY Mango (TK)
20 cl Bourbon Whiskey
–
100 g BIO SONNE Honig
150 ml BIO SONNE Zitronensaft
100 ml SURF Mineralwasser
–
BIO SONNE Minze

ZUBEREITUNG:

1. Vorab den Honig in Zitronensaft auflösen, alles mit Mineralwasser aufgießen und in Eiswürfelformen über Nacht ins Gefrierfach geben.
2. Am nächsten Tag die vorbereiteten Eiswürfel zusammen mit den gefrorenen Mangostücken und Whiskey im

Hochleistungsmixer möglichst fein zerkleinern.

3. Kurz vor dem Servieren die Cocktailgläser im Kühlschrank oder Eisfach kalt stellen. Die gefrosten Cocktails in Gläser füllen und eiskalt mit frischer Minze dekoriert servieren.