

Der Begrüßungsdrink für euren Mädelsbrunch

Die Gäste sind da, der Brunch kann starten.
Stimmt euch ein mit diesen spritzigen Getränkeideen!



RHABARBER SPRITZ

Das süß-säuerliche Gemüse eignet sich wunderbar für einen erfrischenden Sommerdrink.

Frischen Rhabarber (ca. 500 g) putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwa 250 g Zucker und 300 ml Wasser 15 Minuten bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen. Gut umrühren. Wer möchte kann hier noch Vanillezucker hinzugeben.

Das Mus in ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Den Sirup anschließend gut abkühlen lassen.

1 EL Sirup in ein schönes Glas füllen und mit Sekt oder Prosecco sowie Sprudelwasser aufgießen. Nach Belieben Eis, Limetten- oder Orangenscheibe hinzufügen. Auch Minze eignet sich hervorragend zum Garnieren.



BEERENMIX – OHNE ALKOHOL

Tiefgekühlte oder frische Beeren wie Himbeeren oder Blaubeeren sind nicht nur fruchtig, sondern ergeben in der richtigen Mischung auch ein herrliches Getränk für euren Brunch.

Beeren pürieren und mit etwas Zucker sämig einkochen. Dabei immer gut umrühren. Falls das Mus zu dick wird, etwas Wasser hinzugeben. Anschließend durch ein Sieb geben, damit ihr keine Kerne in eurem Getränk habt. Das Beerenpüree mit Zitronen- oder Limettenlimonade aufgießen. Fertig!

Zum Herstellen dieser fruchtigen Sommerdrinks eignen sich auch viele andere Obstarten: Melone, Mandarine und Pflaumen ergeben leckere Sirups und herrliche Drinks. Lasst eurer Fantasie freien Lauf!



TIPP: FRUITY ICECUBES

Für dekorative Eiswürfel kann man einfach Beeren oder kleine Minzblätter in Eiswürfel einfrieren. Das macht den Drink im Glas richtig hübsch!

