Festlicher Granatapfel-Cocktail mit Limette und Vanille

Zutaten für 4 Personen

4 Granatapfel

8 Bio-Limetten

800 ml Granatapfelsaft

16 cl Vanillesirup

1280 ml Henkell Alkoholfrei

Eiswürfel

Anleitung

Ein Aperitif ist der perfekte Drink, um in den Abend zu starten ? zum Beispiel, wenn du Freunde oder die Familie zum Essen eingeladen hast. Ein Aperitif hat oftmals eine bittere Note und ist meist alkoholhaltig, um den Appetit anzuregen. Doch das heißt nicht, dass ein Verzicht auf Alkohol auch den Verzicht auf einen leckeren Aperitif bedeuten muss. Wie wäre es bei nächster Gelegenheit zum Beispiel mit unserem Drink-Rezept für diesen alkoholfreien Granatapfel-Cocktail mit Limette und Vanille? Und so einfach geht?s:

1. Kerne aus dem Granatapfel herausklopfen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale in Zesten abziehen. Limetten halbieren und auspressen.2. Je einige Eiswürfel in ein Cocktail-Shaker geben. Je 50 ml Granatapfelsaft, je 1 cl Vanillesirup und je Saft von 1/2 Limette zufügen, kräftig schütteln. Drinks durch ein Barsieb in vier gekühlte Sektgläser gießen. Je 1 EL Granatapfelkerne zufügen. Mit je 80 ml Henkell Alkoholfrei auffüllen. Mit Limettenzesten verzieren und servieren.