

# BERRYPUNCH – ALKOHOLFREIER PARTYDRINK

 4 Gläser

 ca. 20 Min.

 leicht


## ZUBEREITUNG

- 1** Für den Zuckersirup 100 ml Wasser mit dem braunen Zucker unter Rühren in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Zuckerlösung klar ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2** Für den Zuckerrand 1 Zitrone halbieren und die Hälfte auspressen. Den Saft auf einen flachen Teller geben. Den Zucker auf einen zweiten Teller geben. Nacheinander die 4 Longdrinkgläser mit dem Rand erst in den Zitronensaft und anschließend direkt in den Zucker tauchen. Die Gläser mit Zuckerrand zur Seite stellen und kurz trocknen lassen.
- 3** Die gefrorenen Beeren und den Cranberry-Nektar auf die Gläser verteilen. Mit jeweils 5 cl Zuckersirup und Mineralwasser auffüllen. Die restliche Zitrone aufschneiden und damit den Drink garnieren.

## ZUTATEN

- 200 g** FAIR Brauner Rohrzucker
- 2** NATUR LIEBLINGE KLEINE SCHÄTZE Premium Zitronen
- 100 g** Zucker
- 250 g** ALL SEASONS Beerenmischung mit Sauerkirschen
- 160 ml** RIO D'ORO Cranberry Nektar
- 1 l** QUELLBRUNN Natürliches Mineralwasser Classic

## NÄHRWERTE (pro Portion)

kcal	kJ	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Portionsgewicht
346	1465	0.3 g	0.0 g	85.2 g	77.4 g	0.7 g	0.0 g	430 ml