



Grappa Sour

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Brauner Zucker	100 g
Wasser	100 ml
Orangen	4 St.
Bio Limetten	2 St.
Grappa	100 ml
Eiswürfel	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Messbecher, kleiner Topf

1. In einem Topf Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend den Sirup zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Inzwischen 1 Orange heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben abschneiden. Übrige Orangen halbieren und auspressen. Limetten halbieren und auspressen.
3. In einem Messbecher Orangensaft, Limettensaft, Zuckersirup und Grappa verrühren. Eiswürfel auf Gläser verteilen und mit Sour-Mischung auffüllen. Grappa Sour mit jeweils einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	0 g