



Himbeer-Limetten-Mocktail

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	50 g
Zucker	20 g
Bio Limetten	1 St.
Minze, frisch	5 g
Kiwi	1 St.
Himbeeren, frisch	10 g
Eiswürfel	50 g
Mineralwasser, classic	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einer Schüssel tiefgefrorene Himbeeren mit Zucker bestreuen und antauen lassen. Limette halbieren, Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Himbeeren, Limettensaft und 2 EL Wasser hinzugeben und ca. 3 Min. auf niedriger Stufe einkochen lassen. Himbeersirup durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
3. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben in Herzform schneiden. Himbeeren waschen und abwechselnd mit Kiwi-Herzen auf Cocktailspieße ziehen.
4. Eiswürfel in ein Glas geben, Minzblätter dazugeben, jeweils 50 ml Himbeersirup hinzufügen und mit gekühltem Mineralwasser aufgießen. Himbeer-Limetten-Mocktail mit Cocktailspießen servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	167 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	1 g