



Himbeer-Radler

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Zitronen	0.5 St.
Himbeeren, frisch	50 g
Zucker	1 EL
Bier	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. In einem hohen Gefäß Zucker, Himbeeren und Zitronensaft pürieren. Masse durch ein Sieb gießen.

2. Zum Servieren Himbeerpüree in ein Glas geben und mit gut gekühltem Bier oder Mineralwasser aufgießen. Himbeer-Radler kalt servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	1 g