



Johannisbeer-Cooler

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	20 g
Johannisbeeren	50 g
Orangen	1 St.
Zucker	1 EL
Prosecco	150 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb

1. Blaubeeren waschen, in die Vertiefung einer Eiszüßelform verteilen, mit Wasser bedeckt tiefkühlen. Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen. Orange heiß abwaschen, 1 Streifen der Schale mit einem Messer oder Sparschäler dünn abschälen. Die Frucht halbieren, den Saft auspressen.
2. In einem Topf mit Orangensaft, Johannisbeeren und Zucker auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 7 Min. auf niedriger Stufe einköcheln lassen.
3. Den Johannisbeere-Sirup durch ein Sieb geben und kühl stellen. Sirup und Blaubeere-Eiszüßel in eine Sektschale geben, mit gut gekühltem Prosecco aufgießen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	62 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g