



ROTKÄPPCHEN FRUCHTSECCO MANGO: MANGOPUNSCH

Zutaten

- 1 kleine** Flugmango
- 1 Schuss** Mineralwasser
- 4-5 EL** brauner Zucker
- 1** Vanilleschote
Schale einer unbehandelten Orange
- 2 kleine** Rosmarinzweige
- 1 l** Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

Zubereitung

1. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch um den Kern herum abschneiden und grob würfeln.
2. In ein hohes Gefäß geben, das Mineralwasser dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren.
3. Den Rotkäppchen Fruchtsecco Mango zusammen mit dem Mangopüree in einen Topf geben. Braunen Zucker, Vanilleschote, Orangenschale und Rosmarinzweige ebenfalls dazugeben. Einmal aufkochen und 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
4. Vanilleschote herausnehmen, auskratzen und wieder in den Mangopunsch geben. Nochmals erhitzen und in hitzebeständigen Gläsern servieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango

