

ALKOHOLFREIER ROTKÄPPCHEN ORANGE SOUR

Zutaten

- 1 Bio-Orangen-Schale
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 100 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 400 ml Rotkäppchen Wein Riesling Alkoholfrei
- 3 EL Ahornsirup
- 4 TL Grenadine
- Eiswürfel



Zubereitung

Zutaten für 4 Gläser (à 260 ml)

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten

Nährwerte pro Glas ca. 700 kJ, 170 kcal

1. Orange heiß waschen und trocken reiben. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Orangenschale leicht twisten und beiseitelegen.
2. Orangensaft, Zitronensaft, Rotkäppchen Wein Riesling Alkoholfrei, einige Eiswürfel und Ahornsirup zusammen im Shaker kräftig schütteln.
3. Jeweils einige Eiswürfel in Gläser (à 260 ml) verteilen. Orange Sour durch ein Barsieb in die Gläser gießen und mit je 1 TL Grenadine beträufeln. Mit der Orangenschale verzieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Wein Riesling Alkoholfrei](#)