

– SPEZIALITÄTEN AUS SANDEROOG –

RÄTSELHAFTER SANDDORN-APFEL-GINGER-MOCKTAIL

Für 8 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 5 Min.

Zutaten:

300 ml Sanddornsaff (naturtrüb, ohne Zucker)

300 ml Apfelsaft (klar oder naturtrüb)

400 ml Ginger Ale

3 EL Honig oder Agavendicksaft (nach Geschmack)

Saft 1 Zitrone

Frische Minzblätter

Eiswürfel

Zitronenscheiben und Minzzweige zum Dekorieren

Zubereitung:

Verrühre Sanddornsaff, Apfelsaft, Zitronensaff und Honig in einem großen Krug, bis der Honig sich aufgelöst hat.

Gib Eiswürfel in die Gläser.

Fülle die Gläser zuerst mit der Saftmischung und gieße dann vorsichtig das Ginger Ale darüber, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

Garniere jedes Glas mit Minzblättern und Zitronenscheiben.

Sofort servieren und genießen – fruchtig, spritzig und mit einem Hauch Ingwer!