

## REZEPT FÜR ORANGEN-MINZ-COBBLER



### ORANGEN-MINZ-COBBLER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 5 Min. | + Zeit zum Ziehen

#### Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 500 ml trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder, Riesling)
- 1 EL SweetFamily Rohrzucker
- 3 Stiele Minze
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 4 kleine Spritzer Grenadine-Sirup



3953

#### ZUBEREITUNG

**128**

Kcal

pro Glas ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**12**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

Fett

1. Orange heiß abwaschen, trocken reiben, in dünne Scheiben schneiden und in eine Karaffe (ca. 1,5 l Inhalt) oder Bowlengefäß geben. Weißwein und braunen Rohrzucker zugeben, ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Minze waschen, trocken schütteln. Mit Eiswürfeln vor dem Servieren zur Bowle geben und umrühren. Mit gekühltem Mineralwasser aufgießen. In jedes Glas 1 Spritzer Grenadine gießen, mit Cobbler aufgießen und eiskalt genießen.