

Kalte Beere

Zeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Weihenstephan haltbare Milch 1,5% Fett
- 8 cl Holunderblütensirup
- 8-12 cl Wodka
- 250 g Himbeeren
- Crushed Ice
- Minze zum Dekorieren

Zubereitung

1. Weihenstephan haltbare Milch, Holunderblütensirup und 200 g Himbeeren kurz mit einem Pürierstab mixen. Durch ein Sieb gießen (nicht zu fein) um die Himbeerkerne zu entfernen. Die Mischung kalt stellen, oder gleich verwenden.

2. 4 Gläser mit Crushed Eis füllen, Wodka einfüllen, mit dem Milch-Beeren-Mix aufgießen und mit Himbeeren und Minze garnieren.