ZUTATEN

COCKTAIL
600ml Selter
240ml Rosen-Litschi Sirup
(z.B. von Spitz)
1 Zitrone
1TL Puderzucker

DEKO
20g Zucker
2EL Rosen-Litschi Sirup (z.B. von Spitz)
1/2 Zitrone
20 Eiswürfel
Goldene Papierstrohhalme

ROSEN LITSCHI COCKTAIL (ALKOHOLFREI)

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
DAUER: 0 STUNDEN 10 MINUTEN

1. Für den Deko-Rand, Zucker und Sirup gut vermischen und den Rand der Gläser rundherum darin eintauchen. Kurz trocknen lassen

2. Selter mit dem Sirup, dem Saft der Zitrone und dem Puderzucker vermischen und in die 4 vorbereiteten Gläser füllen

3. Eiswürfel auf Gläser verteilen, andere Hälfte der Zitrone in 4 Scheiben schneiden und diese ebenfalls zufügen. Mit dekorativen Papierstrohhalmen servieren

NOTIZEN