

# Beeren- Bellini



## ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

### *Für den Ingwersirup*

- 1 RIVER VALLEY Zitrone (heiß gewaschen)
- 250 g Zucker
- 100 g BIO SONNE Ingwer
- 300 ml Wasser

### *Für den Cocktail*

- 4 TL selbst gemachter Ingwersirup
- 48 cl TRIMM Tomatensaft
- 8 cl LUNIKOFF Wodka
- 1 Prise COOK! Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz, Eiswürfel

### *Für die Deko*

- 4 RIVER VALLEY Mandarinen, 100 g RIVER VALLEY rote Beerenmischung (TK), 2 EL Zucker

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Ingwersirup den Zucker zusammen mit Wasser, Saft und Abrieb der Zitrone sowie fein geriebenem Ingwer in einen Topf geben und für 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
2. Den Sirup durch ein feines Sieb in sterile Flaschen abfüllen und kalt stellen.
3. Für die Deko die aufgetaut TK-Beerenmischung mit Zucker pürieren und die Ränder der Cocktailgläser damit blutig verzieren.
4. Außerdem die Mandarinen schälen und wie kleine Kürbisse auf Strohhalme stecken.
5. Für den Cocktail Wodka zusammen mit Gewürzen, Eiswürfeln und Tomatensaft in einem Shaker kräftig schütteln.
6. Den Ingwersirup mit Eiswürfeln auf die Gläser verteilen und mit dem Cocktail aufgießen.