

Frozen Cherry Margarita

**ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:**

1 BIO SONNE Zitrone
250 g RIVER VALLEY Kirschen
200 ml SURF
Mineralwasser
12 cl CAPTAIN COMARK Rum
1 Prise Salz
–
BIO SONNE Minze für die Deko
Zucker für die Gläser

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Kirschen entkernen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht ins Gefrierfach geben.
2. Alle Zutaten zusammen mit etwas Abrieb und Saft der Zitrone in einen Mixer geben und fein pürieren.
3. In der Zwischenzeit je den Rand der Gläser anfeuchten und kurz in Zucker tauchen. Danach den Cocktail in Gläser füllen und mit frischer Minze servieren.