

Rezept Chinese Sun Downer

Zutaten für 4 Gläser:

- 14 TL Früchtetee Vanille-Kirsch
- 1 l kochendes Wasser
- 1 kleine Dose eingelegte Litschis (315 ml)
- 1 kleines Glas eingelegt und entsteinte Kirschen (370 ml)
- 100 ml Limettensaft
- 12 Eiswürfel
- Zum Garnieren: Litschis und kandierte Kirschen

Zubereitung:

Den Früchtetee in einer Kanne mit kochendem Wasser überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und kühl stellen. Litschis mitsamt Saft, Kirschen mitsamt Saft und Limettensaft im Mixer gut durcharbeiten. Die Eiswürfel in einen Plastikbeutel füllen und mit einem Hammer in kleine Stücke hacken. Die Eisstückchen mit dem Fruchtpüree vermischen. Den eiskalten Tee hinzufügen. Das Ganze in Sektgläser füllen und jedes Glas mit einem Spießchen, auf dem abwechselnd Litschis und kandierte Kirschen aufgereiht sind, dekorieren.

Quelle: demmer.at

