

## Birnen-Cocktail mit Minze

Anzahl: Für 8 Gläser

### Zutaten:

2 Zitronen (davon 1 Bio)  
½ Bund Minze  
2 EL brauner Zucker  
500 ml Birnensaft (Direktsaft; z. B. von albi oder Wolfram)  
1 Flasche kalter Sekt (0,75 l)  
frische Birnenscheiben zum  
Garnieren

### Zubereitung:

1. Am Vortag: Von 1 Zitrone die Schale mit einem Sparschäler abziehen und in Stücke schneiden. Beide Zitronen auspressen. Von der Hälfte der Minze die Blätter abzupfen. Minzeblättchen mit Zitronenschale, -saft und Zucker in ein Gefäß geben. Mit einem Kochlöffel alles etwas andrücken. Zugedeckt kalt stellen.
2. Zum Servieren: Zitronenmischung durch ein Sieb geben, den Saft auffangen und je 1 EL davon in ein Glas geben. Birnensaft in die Gläser verteilen, mit Sekt auffüllen und mit Birnenscheiben und übriger Minze garniert servieren.

Pro Glas: 130 kcal/550 kJ  
16 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiß, 0 g Fett

### Zeiten:

Vorbereitung: 10 Min. ~ Zubereitung: 10 Min.

**Aus der Ausgabe 11/15 „meine Familie und ich“ – von der Redaktion zubereitet.**

