



ALKOHOLFREIER GEFRORENER KIWI-APERITIF

Categoria: Aperitifen **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 6 Kiwis
- 3 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Grenadine
- Saft einer ½ Zitrone
- 3 Orangen (Saft)
- Korianderblüten (zum Garnieren)

Ein köstlicher Aperitif, der dank seiner frischen Früchte eine delikate Note enthält – das wird auch Ihre anspruchsvollsten Gäste begeistern!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Kiwi pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, dann einen Teelöffel Zucker hinzufügen.

Den Saft von drei Orangen sowie 8 Eiswürfel hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Den übrigen Zucker mit der Grenadine auf einem kleinen Teller vermischen.

Jedes Glas in etwas Zitronensaft und anschließend in den Grenadine-Zucker tauchen, sodass ein rosa Zuckerrand entsteht.

Den Kiwi-Aperitif einschenken und mit Korianderblüten garnieren – und genießen!

