

Spicy Cherry

Zutaten für 2 Gläser:

1 kleine rote Chilischote oder 2 Messerspitzen Chilipulver
2 TL oder 2 Teebeutel roter Früchtetee mit Kirsche oder
Johannisbeere
4 cl Cherry Brandy
4 cl Rum
150 ml Kirschsafft
Eiswürfel
4 dünne Zitronenscheiben
evtl. 2 Chilischoten zum Garnieren



Zubereitung:

Chilischote der Länge nach halbieren, Samen entfernen (Vorsicht, scharf!). Den Früchtetee mit 200 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen, Chilischote alternativ das Chilipulver dazugeben, 8 Minuten ziehen lassen und dann abseihen. Den Früchte-Chili-Tee ganz abkühlen lassen. Mit Cherry Brandy, Rum und Kirschsafft mischen. Eiswürfel und Zitronenscheiben in 2 Longdrinkgläser geben, die Teemischung darauf gießen. Evtl. mit Chilischoten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 155 kcal, 649 kJ; 0,6 g Eiweiß; 16,7 g Kohlenhydrate;
0,2 g Fett

WKF Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V.