

Cranberry Spice Mimosa

10—15 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

440 ml	Cranberrysaft
1 Stk.	Zitrone
300 ml	Sekt
4 EL	Cranberries oder alternativ Preiselbeeren, friscch
4 Stk.	Orangenscheiben (frisch oder getrocknet)
4 Stk.	Rosmarinzweige
4 Stk.	Zimt ganz
2 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
4 Stk.	Sternanis ganz
	Eiswürfel bei Bedarf

Zubereitung

1. Das Vanillemark aus den Schoten kratzen und auf 4 Gläser aufteilen. Nun mit dem Cranberrysaft und dem Sekt aufgießen. Den Saft der Zitrone auf die Gläser verteilen und mehrmals umrühren.
2. 1EL frische Cranberries in jedes Glas füllen und mit einer Zimtstange und Sternanis dekorieren. Diese verleihen dem Mimosa einen herrlich würzigen Geschmack.
3. Jedem Glas eine Orangenscheibe und ein kleines Rosmarinästchen für noch mehr Aromenvielfalt hinzugeben. Bei Bedarf noch mit Eiswürfeln auffüllen und fertig ist der leckere Cranberry Mimosa.