



# Cranberry Spice Mimosa

🕒 10–15 Min   

## 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 1 EL 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.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

440 ml	Cranberrysaft
1 Stk.	Zitrone
300 ml	Sekt
4 EL	Cranberries oder alternativ Preiselbeeren, frisch
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

