



# 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<br>alternativ Preiselbeeren,<br>frisch |
| 4 Stk. | Orangenscheiben (frisch<br>oder getrocknet)             |
| 4 Stk. | Rosmarinzweige                                          |
| 4 Stk. | ♦ Zimt ganz                                             |
| 2 Stk. | ♦ Vanille Bourbon Schote<br>ganz                        |
| 4 Stk. | ♦ Sternanis ganz                                        |
|        | Eiswürfel bei Bedarf                                    |

