



Brombeer-Lillet-Traum

Zutaten

1 Limette

4 cl Lillet (pro Glas)

1 Packung Vanilleeis
(ca. 3 Kugeln pro Glas)

500 g Brombeeren

2 EL Zucker

Mineralwasser zum Aufgießen

Zubereitung

Zur Herstellung der Brombeermasse erhitzt man ca. 400 g Brombeeren mit dem Zucker in einem kleinen Topf und streicht die Masse anschließend durch ein Sieb.

Den Cocktail jetzt im Glas schichten: Zuerst Lillet in die Gläser geben, danach eine Kugel Eis, danach ca. 1 Löffel Brombeermasse, dann die restlichen 100 g Brombeeren darüber streuen.

Zum Schluss das Glas mit Mineralwasser und einer frisch gepressten Limette aufgießen.

Tipp: Lillet hat einen süß-fruchtigen und leicht vanilligen Geschmack. Sie können den Likör auch ersetzen, zum Beispiel durch Rum oder auch Gin.