

Hibiscus Sangria Mocktail



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 8 Std.



Zutaten:

12 Stck. Blaubeeren
12 Stck. Mandarine(n)
6 Stck. Trauben
473 ml Cranberry-Saft
2 Dose(n) Orangenlimonade
709 ml Traubensaft, weiß
7 g Hibiskusblüten

Zum Garnieren:

Apfelscheiben, grün
Zitronenscheiben



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



La Rochère
Longdrinkglas Abeille,
6er-Set



KitchenAid Shave Ice-
Vorsatz



Cilio Trinkhalme Steel,
6er Set, gerade



Leonardo Krug CIAO
V.I.P. 800 ml



Windmühlmesser
Schälmesser
Vogelschnabel in Kirsche



Continental Schneidebrett
Duracore, rechteckig

1

Füllen Sie jede Gefrierform des KitchenAid Shave Ice Vorsatzes mit 3 Brombeeren, 3 Mandarinen- oder Orangenfiletstücken und 3 Weintraubenhälften. Den Cranberry-Saft bis zur Fülllinie aufgießen und 8 Stunden lang einfrieren.

2

Geben Sie in einen Krug 3 Tassen (ca. 709 ml) weißen Traubensaft und 7 g getrocknete Hibiskusblüten. Mit Plastikfolie abdecken und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nach der Ziehzeit die Hibiskusblüten entfernen.

3

Setzen Sie die feine Klinge in den abnehmbaren Eisbecher ein und befestigen Sie das Gehäuse des Shave Ice-Aufsatzes mithilfe der Gebrauchsanweisung an Ihrer Küchenmaschine.

4

Nehmen Sie die Formen aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Cranberry-Eis-Puck heraus. Geben Sie den Eispuck mit den X-Rillen nach oben in den Shave-Eisbecher. Lassen Sie den Eisbecherschieber herunter. Schalten Sie Ihre Maschine auf die höchste Geschwindigkeit und raspeln Sie das Cranberry-Eis in einen großen Glasbecher.

5

Gießen Sie eine 0,75 Tasse (177 ml) Hibiskus-Traubensaft über das Eis. Den Rest des Glases mit Orangenlimonade auffüllen und mit grünem Apfel und Zitronenscheiben garnieren. Mit Strohalm genießen!

Verwenden Sie keinen gesüßten Cranberrysaft oder Saft mit Zuckerzusatz. Dieser lässt sich nicht gut genug einfrieren.