BRAUTMEIER Obstkelterei seit 1934 **Zutaten** 1 frische Limette 2 TL braunen Rohrzucker 1 cl Lime Cordial 5 cl Passoa oder alternativ Bacardi Schwarzen Johannisbeernektar zum Auffüllen Crushed Fis Limetten und schwarze Johannisbeeren zum Servieren Zubereitung Limette vierteln, Rohrzucker hinzugeben und beides mit Hilfe eines Stößels sorgfältig zerdrücken. Crushed Eis ins Glas geben. Nun Lime Cordial und Passoa (oder alternativ: Bacardi und schwarzen Johan-

www.brautmeier-apfelsaft.de

nisbeernektar) zusammen im Glas kräftig verrühren. Zum Schluss noch einmal mit Crushed Eis und einem Spritzer Schwarzem Johannisbeernektar auffüllen. Mit Früchten und

Strohhalm servieren.