

Frozen Rosé aka Frosé

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Drinks

600 ml trockener Rosé
120 ml Wasser
50 g Zucker
60 ml Zitronensaft
250 g Wassermelone
Minze zum Garnieren

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer
Auflaufform

Kennst du schon den Drink, der dich ganz geillt durch den Sommer bringt? Falls nicht, stellt er sich dir gerne als "Frosé" oder gefrorener Rosé vor. Aber nicht die Vitamine vergessen! Daher wird der Drink mit etwas Wassermelone gemixt und wird direkt als spritziges Sorbet aus dem Glas gelöffelt.

- 1 -

Rosé in eine Auflaufform umfüllen und im Eisfach ca. 4 Stunden gefrieren lassen.

- 2 -

Wasser mit Zucker aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

- 3 -

Wassermelone schälen und Fruchtfleisch würfeln. Einen Teil für die Deko im Kühlschrank kalt stellen. Restliche Wassermelone mit Zuckersirup vermengen und ca. 2 Stunden einfrieren.

- 4 -

Gefrorenen Rosé mit Wassermelone und Zitronensaft in den Mixer füllen. Kurz pürieren und in Gläser umfüllen. Mit Minzblättern garnieren.