



Für 1 Drink benötigt ihr folgende Zutaten:

- 250 g rote Trauben
- 250 g grüne Trauben
- 1 Flasche Jules Mumm Dry
- 170 ml Wodka
- 200 g Zucker

- 1 Löse die Trauben von den Rispen und gib sie in eine Schale.
- 2 Füge Jules Mumm Dry und Wodka hinzu und rühre alles gut um.
- 3 Stelle die Mischung mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank.
- 4 Gieße die Trauben ab und verteile den Zucker auf einem Backblech.
- 5 Lege die Trauben darauf und schüttele das Backblech, bis sie mit Zucker überzogen sind.

6 Gib die Trauben für 2 Stunden in den Tiefkühlschrank und genieße sie eiskalt.

Tipp: Stecke die Trauben auf einen Cocktailspieß und serviere sie zu einem Glas Jules Mumm Dry.

Diese Website wurde mit toujou gebaut