



Spooky Halloween Cocktail

Für 4 Gläser (à 400 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 4 Litschis (Dose, ca. 40 g)
- 4 Heidelbeeren

Für die Baiser-Geister (ergibt ca. 12 Stück)

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- schwarze Zuckerschrift

Für die Cocktails

- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL lila Zucker
- 6 EL Limettensaft

- 8 cl Blue Curacao
- 2 EL Grenadine Sirup
- 1 Flasche (750 ml) Jules Mumm Dry
- Eiswürfel
- Backpapier

1 Litschis abtropfen lassen. Heidelbeeren waschen, trocken tupfen. Je eine Heidelbeere in die Öffnung der Litschis stecken. Auf Spieße stecken und ca. 1 Stunde einfrieren.

2 Eiweiß, Zucker und Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgerätes ca. 10 Minuten aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (1,5 cm Ø) füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Baisertuss spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) 1–1 1/2 Stunden trocknen lassen. Baiser herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Zuckerschrift Gesichter auf die Gespenster malen.

3 Agavendicksaft und Zucker getrennt jeweils auf einen Teller geben. Glasränder zuerst in Agavendicksaft tauchen. Dann in den Zucker tauschen. Gläser mit Eiswürfel füllen. Limettensaft, Curacao, Sirup und 2–3 Eiswürfel verrühren. Zunächst Jules Mumm Dry in die Gläser verteilen. Dann die Cucacao-Mischung darauf gießen. Mit Blueberry-Eyes garnieren. Baiser-Gespenster dazureichen.

TIPP: Lila Zucker selbst herstellen: Zucker und 2–3 Tropfen lila Lebensmittelfarbe in einen kleinen Gefrierbeutel geben und mit den Fingern gut mischen

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Stunden

Pro Glas ca. 1180 kJ, 280 kcal. E 2 g, F 0 g, KH 38 g