

# GLÜHENDE CRANBERRY MIT SCHUSS

## GLÜHENDE CRANBERRY MIT SCHUSS

Ich habe ein weiteres wärmendes Heißgetränk für die Adventszeit für mich entdeckt. Eine glühende Cranberry. Die ist auch flott gemacht - nach maximal 2 Minuten ist sie fertig. Auf die Idee bin ich gekommen weil ich noch reichlich Reste von dem leckeren Cranberry Sirup habe den man bei Ikea bekommt. Im Sommer habe ich daraus Cranberryrinhas gezaubert, jetzt gibt es die Wintervariante.



### Zutaten pro Becher:

3cl Cranberrysirup

2cl dunkler Rum

heißes Wasser

### Zubereitung:

Ich gebe den Cranberrysirup und den Rum zusammen in die Weihnachtstasse.



Im Wasserkocher wird währenddessen ausreichend Wasser aufgeköcht. Dann fülle ich die Tasse mit heißem Wasser auf. Je nach Geschmack kann man natürlich auch etwas mehr oder weniger Sirup verwenden, für mich sind die 3cl optimal.

Fertig!

---

# KATHA'S COSMOPOLITAN

## KATHA'S COSMOPOLITAN

Der Cosmopolitan ist wohl einer der Cocktail über den schon 1000mal geschrieben wurde. Ich werde das Rad nicht neu erfinden, ich habe hier aber eine leicht abgewandelte Version die wirklich lecker ist.



#### ZUTATEN PRO GLAS:

3 Eiswürfel

1 cl Cointreau oder ein anderer Orangenlikör

1 cl Zitronenlikör / Limoncello

2 cl Wodka

1 Spritzer Limettensaft

Cranberrysaft (ca. 6 cl)

#### ZUBEREITUNG:

Ich gebe zuerst die Eiswürfel ins Glas. Dann gieße ich nacheinander den Cointreau, den Limoncello und den Wodka darüber. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben und mit Cranberrysaft auffüllen.

Fertig!