

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PROSECCO MIT CRANBERRIES (pro Glas)

**Zutaten:**

80ml	Prosecco
20ml	Cranberrysaft
10ml	Limettensaft (sowie Schale zur Dekoration)
Einige	Cranberries getrocknet oder frisch zur Dekoration

**ZUBEREITUNG:**

Prosecco mit Cranberrysaft auffüllen, etwas Limettensaft begeben und mit den Limettenzesten oder Streifen sowie den Cranberries dekorieren.

### CRANBERRY COLLINS (pro Glas) – ohne Alkohol

**Zutaten:**

40cl	Orangensaft (sowie Schale zur Dekoration)
20cl	Zitronensaft (sowie Schale zur Dekoration)
40ml	Sanbitter oder Campari
10ml	Cranberrysaft
Auffüllen	mit Mineralwasser
Einige	Cranberries getrocknet oder frisch zur Dekoration

**ZUBEREITUNG:**

Das ganze mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in schöne Gläser auffüllen. Mit Orangenschale und einigen Cranberries (getrocknet oder frische) dekorieren.