

## Genießen

**Natalie Lump**

**Donnerstag, den 27.04.2022**

**Crazy Berry (ohne Alkohol)**

Für ein Glas

### **Zutaten:**

2-3 Blatt Gelatine oder 1/2 Pck. Gelatine, gemahlen (alternativ Agar Agar)  
frische Erdbeeren, Blaubeeren bzw. Heidelbeeren, Himbeeren oder Brombeeren  
150 ml Johannisbeersaft  
200 ml Beerentonic  
etwas Johannisbeersirup  
½ Bio-Limette, den Saft davon

### **Außerdem:**

Eiswürfelform für ca. 15 Eiswürfel  
z.B. 1 Weißwein-Glas

### **Zubereitung:**

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beeren waschen und in die Eiswürfelformen verteilen.
2. Johannisbeersaft in einen Topf geben, eingeweichte Gelatine ausdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Das Gemisch unter Rühren so lange aufkochen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die mit Beeren gefüllten Eiswürfelformen damit auffüllen, abkühlen lassen, dann kalt stellen.
3. Beerentonic mit etwas Johannisbeersirup in ein Glas geben, etwas Limettensaft und die Beerenwürfel hinzugeben und Prösterchen!