

Halloween-Rezept: Blutcocktail mit Augenspießen

von Britta Pawlak und Andreas Fischer

← Teil 4 von 13 →

Geht ganz einfach, schmeckt erfrischend-fruchtig und sieht schön gruselig aus: Der "Blutcocktail mit Augenspießen". Die Lychees aus der Dose wirken recht unappetitlich, sind aber richtig lecker. Der Kirschsafft sorgt für eine besonders blutrote Farbe.



Dafür brauchst du:

- ***Kirschsafft (ist besonders schön rot)***
- ***roten Traubensaft***
(alternativ kannst du natürlich auch andere rote Säfte verwenden)
- ***Kirschen aus dem Glas***
- ***Lychees aus der Dose***
- ***Zahnstocher oder kleine Spieße***



Lass die Lychees abtropfen und fülle jede Frucht mit einer Kirsche.



Stecke nun jeweils einen Spieß quer durch die Früchte. So fallen sie auch später in deinem Getränk nicht auseinander.



Nun gieße die Früchte nach Belieben mit einem Mix aus Kirsch- und Traubensaft auf. Du kannst deinen Gästen den fruchtigen Blutcocktail direkt im Glas servieren...



...oder in ein großes Glasgefäß füllen. Auch das sieht besonders schön gruselig aus!



Der fertige Cocktail wirkt zwar extrem ekelig, schmeckt aber richtig erfrischend-fruchtig. Auch die Lychee-Kirsch-Spieße sind lecker. Lychees aus der Dose sehen zwar nicht sehr appetitlich aus, die Früchte sind aber schön süß und schmackhaft. GUTEN APPETIT!