

REZEPTSERVICE

Sauerkirschdrink mit Kefir-Eiswürfeln

Zutaten für 4 Gläser:

1 Blatt Gelatine, 150 ml Lime Juice Cordial, 300 ml Kefir, 800 ml hella Garten-Klassiker sauerkirsche (alternative Bezeichnung im Rezept: Erfrischungsgetränk mit 10% Sauerkirsch-Direktsaft, z.B. von hella Mineralbrunnen), Minzblättchen zum Garnieren

Zubereitung (ca. 20 Min. + 4 Stunden Tiefkühlzeit):

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Lime Juice Cordial auf ca. 80°C im Topf erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sirup abkühlen lassen und unter den Kefir rühren. Die Flüssigkeit in ein Eiswürfelbehältnis füllen und für ca. 4 Stunden tiefrieren.
2. Zum Servieren jeweils 3 Kefir-Eiswürfel in 4 Gläser geben und mit ca. 200 ml hella Garten-Klassiker sauerkirsche auffüllen.

Tipp: Den Drink mit Minzblättchen garnieren.

Pro Glas ca.: 224 kcal, 2,5 g Eiweiß, 1,1 g Fett, 49 g Kohlenhydrate

Hinweis: Weitere Bilder und Rezepte auf Anfrage verfügbar.



Unser Tipp: hella Garten-Klassiker „sauerkirsche“

Das fruchtige Erfrischungsgetränk enthält 10 % schonend gewonnenen Direktsaft. Die Basis ist natürliches hella Mineralwasser mit Kohlensäure aus eigener Quelle im Herzen Schleswig-Holsteins. Die prickelnden hella Garten-Klassiker gibt es in drei Varianten: „sauerkirsche“, „johannisbeere“ und „rhabarber“. 2017 als limitierte Edition erhältlich: Garten-Klassiker „stachelbeere“.

Je 0,75-l-PET-Flasche ca.-Preis 0,99 €

hella. Von Grund auf frisch.

Seit über 55 Jahren steht hella mit natürlichem Mineralwasser für Frische und Lebensfreude – und das längst nicht mehr nur in Norddeutschland. Gewonnen wird das reine und ursprüngliche Mineralwasser aus den Tiefen der Erde über die eigene hella Quelle im Herzen Schleswig-Holsteins. Daher auch der Markenclaim: „Von Grund auf frisch.“ Neben Mineralwasser umfasst das stetig wachsende Sortiment heute über 20 Erfrischungsgetränke. Alle haben eines gemeinsam: ihre Basis ist immer das natürliche hella Mineralwasser. Mehr unter www.hella-mineralbrunnen.de

Fotos anbei, Abdruck honorarfrei bei Produktabbildung oder Nennung hella im Text, Beleg erbeten an

Pressekontakt hella c/o UMPR GmbH, Mittelweg 111a, 20149 Hamburg,
Tel.: 040-48 06 37-0, Fax: 040-48 06 37-88, hella@umpr.de