



# Maracuja-Cocktail (Ipanema)

[https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/maracuja-cocktail-\(ipanema\).jsp](https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/maracuja-cocktail-(ipanema).jsp)



Mixen Sie sich in wenigen Minuten einen frischen Maracuja-Cocktail mit unserem Rezept. Die Kombination mit Limette bietet Extra-Frische im Drink.

## Zutaten

Zutaten für: 2 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
1	Limette	
2 EL	Zucker	
	Crushed Ice	
200 ml	Ginger Ale (Ingwer Limonade)	
80 ml	Maracuja-Nektar	

## Mixteller Rezept



Genießen Sie den alkoholfreien Cocktail zu unseren Frucht-Käse-Spießen (Rezepte unter [www.edeka-rezepte.de](http://www.edeka-rezepte.de))!

Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp  
Foto: Jan Reiff / Fotolia  
Video: Jan Reiff

## Rezeptinformation

Zutaten für: **2 Portionen**

Zubereitungszeit: **3 Min.**

Je Portion : **511 kJ, 122 kcal , 25 g Kohlenhydrate , 0,3 g Eiweiß , 1,2 g Fett , 0 mg Cholesterin , 0,5 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

- 1.) Limette(n) waschen, in Stücke schneiden und in hohe Gläser geben.
- 2.) Mit Zucker bestreuen und mit einem Caipirinha-Stößel leicht zerdrücken.
- 3.) Anschließend bis zwei Zentimeter unter den Glasrand mit Crushed Ice auffüllen.
- 4.) Mit Ginger Ale oder Zitronen-Limonade und Maracuja-Nektar auffüllen. Am besten mit einem Strohalm servieren.

Auf den Geschmack gekommen? Entdecken Sie weitere , wie z.B. dieses !Doch mit Alkohol? Probieren Sie unser