



Orange Velvet

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/orange-velvet.jsp>



Erfrischungsgetränk mit Orangen-Mandel-Geschmack

Zutaten

Zutaten für: 2 Portionen

Für den Drink:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
4 cl	Mandelsirup	
4 cl	Sahne	
16 cl	Orangensaft	EDEKA Milder Orangensaft
16 cl	Maracuja-Nektar	EDEKA Maracuja-Nektar

Für die Garnierung:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
0,5	Zitrone, unbehandelt	
1 EL	Mandeln, gemahlen	EDEKA Mandeln, gemahlen, blanchiert
1	Orange	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **2 Portionen**

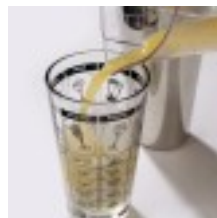
Zubereitungszeit: **15 Min.**

Fertig in: **15 Min.**

Je Portion : **992 kJ, 237 kcal, 26 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 11 g Fett**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung



1.) 8 Eiswürfel in den Shaker geben. Den Mandelsirup, die Sahne, den Orangensaft und den Maracujanektar dazugießen. Alles etwa 15 Sekunden kräftig schütteln.



2.) Für die Garnierung den Glasrand rundherum mit der halben Zitrone einreiben. Tupfen Sie nun den Glasrand in die mit Mandeln gefüllte Schale. Schütteln Sie die überflüssige Verzierung vorsichtig ab.

3.) Die restlichen Eiswürfel in die Gläser aufteilen und die Mischung durch das Barsieb darauf abgießen.



4.) Die Orangenscheiben bis zur Mitte einschneiden an den Glasrand stecken. Den Drink mit einem Trinkhalm servieren. Mit Alkohol:

Ernährungstipp

Wussten Sie schon,.....dass Sie mit einem Glas der Fruchtsaftsorte Orangensaft (200 ml) Ihren gesamten Tagesbedarf an Vitamin C decken können? Ob als gesunder Start in den Tag oder zwischendurch, nicht nur für Orangenliebhaber eine willkommene Ergänzung der täglichen Getränkeauswahl.

Küchenutensilien



Orange Velvet

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/orange-velvet.jsp>



EDEKA zuhause Sieb Ø 7,5 cm· Sehr feines, engmaschiges Siebgewebe· Besonders stabil· Rostfreier Edelstahl 18/10· Breiter, hochglanzpolierter Rand· Mit breitem Ablagebügel für den Topfrand· So belastbar, dass selbst schwere Suppenknochen abgossen werden können, das Siebgewebe verzieht sich nicht
