



Blut-Cocktail mit Marshmallow-Kruste



Zutaten

Menge

100 ml	Kirschsaf
1	Küchenbrenner
100 ml	Cranberrysaft
	große Marshmallows

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 113 kJ, 27 kcal, 6,2 g Kohlenhydrate, 0,2 g Eiweiß, 0,05 g Fett, 0 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Du hast Lust deine Gäste auf deiner Halloween-Party so richtig zu erschrecken? Dann biete ihnen doch unseren schaurigen Blut-Cocktail mit Marshmallow-Kruste an! Der flambierte Marshmallow sieht einer verkrusteten Wunde wirklich ähnlich. Aber keine Angst, unser Blut-Cocktail ist nicht nur etwas für Vampire, sondern schmeckt allen Halloween-Gestalten super lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Die beiden Säfte miteinander mischen. Dann kannst du den Saft in durchsichtige Cocktail-Gläser füllen und jeweils einen Marshmallow oben draufgeben. Je nach Größe deines Glases, musst du die Marshmallows möglicherweise einmal halbieren. Die Marshmallows mit einem Bunsenbrenner abbrennen, bis eine Art Kruste entsteht.