

---

## exotischer Lapacho-Cocktail mit Himbeeren und Minze

---

alkoholfrei – für 2 Gläser

200ml Kokoswasser, z.B. Sunny White Beach

Kokoswasser\*

400ml Lapacho\*

50g Himbeeren (TK oder frisch)

4 mittelgroße Blätter Minze

Eiswürfel nach Bedarf



---

Das Kokoswasser abmessen. Die Minzblätter zwei Mal durchreißen und zusammen mit den Himbeeren in das Kokoswasser geben. Das geht auch super mit gefrorenen Himbeeren, einfach rein damit. Diese Mischung jetzt ein oder zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach dieser Zeit die Himbeeren grob zerstoßen und alles mit dem Lapacho aufgießen. Eiswürfel in zwei Gläser geben und mit dem Cocktail aufgießen – Fertig!