

Cold Pipino Juice

Rezept für ungefähr 1,5 Liter

Aufgrund der hohen Temperaturen sind kühle Getränke in den Philippinen besonders beliebt. Oft werden einheimische Früchte wie Mangos, Melonen, Ananas, Papayas oder Wassermelonen verwendet, um daraus erfrischende Säfte zu machen. Sehr verbreitet ist auch Fresh Buko Juice, das Wasser der noch jungen Kokosnuss.

Obwohl wir für den Cold Pipino Juice keine tropischen Früchte brauchen, sondern dafür eine Gurke aus unserem Garten benutzen können, schmeckt auch dieser Drink überraschend lecker und exotisch!

Zutaten

- 1 Gurke
- 100g brauner Rohrzucker
- 7 dl Wasser
- 600g Eiswürfel oder Crushed ice

Zubereitung

- Die Gurke in Würfel schneiden und mit etwas Wasser im Standmixer mixen.
- Rohrzucker beifügen und weitermixen.
- Eis hinzufügen und mit der Ice Crusher Funktion möglichst fein zerkleinern.
- In Bowleschüssel oder Krug leeren und restliches Wasser darunter mischen.

Tipp:

Kühl stellen und vor dem Servieren nochmals einige Eiswürfel oder etwas Crushed Ice hinzufügen.

