



Connis Liebestrank

Connis Liebestrank aus "Conni und der Liebesbrief" hat ja eher höllisch scharf als gut geschmeckt. Darum hat Conni sich auf die Suche nach einem leckeren Rezept für den Trank gemacht und hat sich dazu Tipps von dem Barmann Julien geholt, der kennt sich nämlich aus. Sein Liebestrank wird zwar nicht gekocht - aber er wirkt trotzdem. Hier ist das Rezept:

 15 Minuten

 Einfach

 2 Gläser

Zutaten

1 Stück	Blutorange
1 Stück	Pink Grapefruit, das ist eine rosa oder rötliche Pampelmuse
1 Teelöffel	Erdbeermarmelade
1 Teelöffel	Himbeermarmelade
1 Krug	roter Traubensaft
1 Krug	roter Johannisbeersaft
1 Schuss	Rhabarber- oder Cranberrysaft
1 Glas	Eiswürfel oder Crushed Ice
	Evtl. etwas Zucker

Schritte

- 1 Wasche die Blutorange und die Grapefruit unter möglichst warmem Wasser gründlich ab. Das ist wichtig, um eventuelle Reste von Pflanzenschutzmittel abzuspuhlen. Am allerbesten ist es, wenn Du unbehandelte Früchte benutzt.
- 2 Viertele die Früchte mit einem Messer. Dabei lässt Du Dir am besten von einem Erwachsenen helfen.
- 3 Nimm ein großes und breites Glas, aus dem vorher zwei Verliebte getrunken haben, und lege ein Stück geviertelte Blutorange und ein Stück geviertelte Grapefruit hinein. Zerdrück die Fruchtstücke etwas. Dazu nimmst Du am besten eine Gabel oder einen Holzlöffel.
- 4 Verrühre die Erdbeer- und die Himbeermarmelade in einer kleinen Schale mit einem Schuss Rhabarber- oder Cranberrysaft, damit sie schön flüssig werden.
- 5 Wenn du kein Crushed Ice gefunden hast, dann nimm drei Eiswürfel und lege sie in ein sauberes Geschirrtuch. Schlage die Eiswürfel in das Tuch ein und zerschlage sie. Das geht mit einem Hammer, dem Stößel von einem Mörser oder einem schweren Topf. Lass Dir auch dabei am besten beim ersten Mal von einem Erwachsenen helfen. Schlage das Tuch auf und gib das zerstoßene Eis in das Glas auf die Fruchtstücke.
- 6 Gieß die flüssig gerührten Marmeladen darüber und fülle das Glas mit Trauben- und Johannisbeersaft auf. Wenn Dir der Trank zu sauer ist, kannst du ihn notfalls noch mit etwas Zucker süßen.
- 7 Und noch ein Tipp: Damit der Trank schön prickelt, kannst du am Ende noch einen Schuss Mineralwasser (mit Kohlensäure) dazu gießen.

Das brauchst du noch

- Ein Messer
- Eine Gabel oder ein Holzlöffel
- Ein großes und breites Glas