

Mona & Faro Club: Discoverpflegung

Mona & Faro bekommen vom vielen Tanzen und Hüpfen immer einen großen Durst und auch Hunger. Darum haben sie dir hier ihre Lieblingsrezepte für einen Discobesuch.

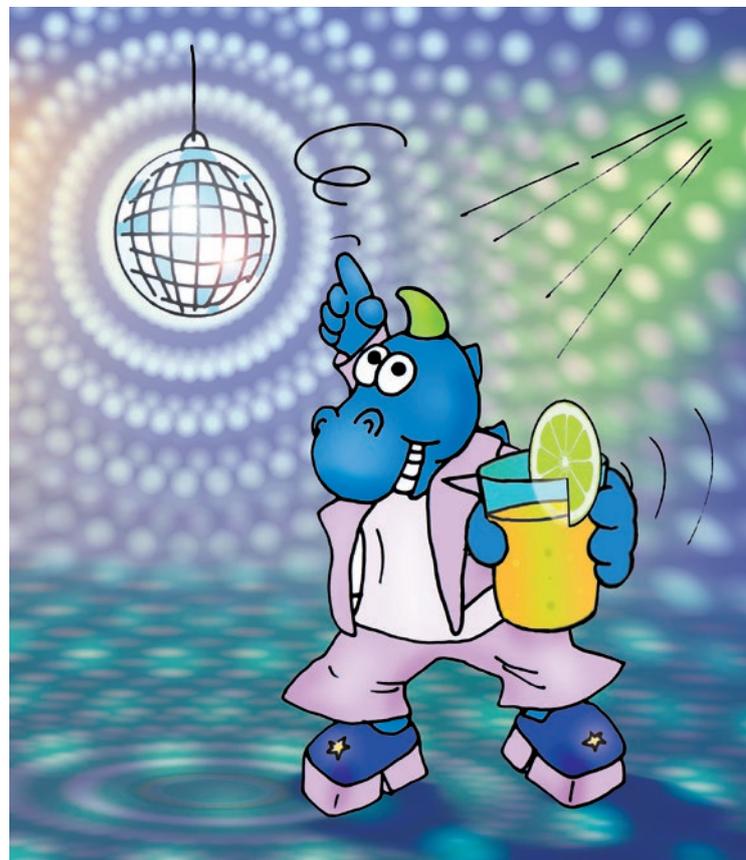
Ipanema – alkoholfreier Cocktail

Zutaten für ein Glas:

- 1/2 Limette
- 2 EL Rohrzucker, brauner
- Maracujasaft
- Ginger Ale
- Eis, gestoßenes (crushed ice)

Zubereitung:

Die halbe Limette noch einmal durchschneiden und im Glasboden stößeln. Rohrzucker und gestoßenes Eis dazu geben und mit halb Saft, halb Ginger Ale das Glas auffüllen.



Erdbeer-Schokospieße

Zutaten:

- Erdbeeren
- Kuvertüre
- Spieße

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.
2. Die Erdbeeren auf die Spieße stecken. Am Ende sollte noch genügend Platz sein, damit du den Spieß halten kannst.
3. Die Kuvertüre nach Packungsanweisung erhitzen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen
5. Die Erdbeerspieße auf das Backblech legen und mit Schokolade übergießen.
6. Die Spieße auf dem Blech erkalten lassen.
7. Vor dem Verzehr im Kühlschrank lagern.
8. Möglich sind Varianten mit anderen Früchten.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Zubereiten 😊