



WASSERMELONEN INGWER MOCKTAIL

Exotisch-süß mit einem Hauch feiner Schärfe – das ist der Wassermelonen Ingwer Drink. Mit dem fruchtig-herben Geschmack von Limetten und dem harmonisch komponierten Mumm Dry Alkoholfrei wird dieser Mocktail zu einem erfrischenden Erlebnis. Ein Schuss Sodawasser verleiht den Drink außerdem ein angenehmes Prickeln.



ZUTATEN

- 600 g Wassermelone
- 15 ml Ingwersirup
- 15 ml Limettensaft
- 50 ml Sodawasser
- 200 ml Mumm Dry Alkoholfrei
- Eiswürfel
- Wassermelonenschale zum Garnieren

UTENSILIEN

Schneidebrett, Rührschüssel, Sparschäler, Eiswürfelbehälter, Sieb, Gefrierschrank, Messer, Barlöffel, Standmixer oder Zerkleinerer

SCHRITT EINS VON DREI

SCHRITT ZWEI VON DREI

WEITERE MUMM DRINKS

> [Mumm au Chocolat](#)

> [Mumm Creamy Fizz](#)

> [Mumm Crystal Orange](#)

> [Mumm Ginger Avenue](#)

> [Mumm's Old Fashioned](#)

WEITERE ALKOHOLFREIE MUMM DRINKS

> [Blaubeer Minz Mocktail](#)

> [Mumm Dinky Bubbles](#)

> [Fruchtig Erfrischender Cobbler](#)

> [Mumm Fig Smash](#)

> [Mumm Mrs Maple](#)



**600 g** Wassermelone

Schneidebrett – Rührschüssel –
Eiswürfelbehälter – Sieb –
Gefrierschrank – Messer –
Standmixer oder Zerkleinerer

Wassermelone schälen und in Würfel schneiden. In einem Standmixer oder Zerkleinerer mixen, bis die Wassermelone verflüssigt ist. Durch ein Sieb in eine Rührschüssel passieren, anschließend den Saft in Eiswürfelbehälter füllen. In den Gefrierschrank stellen, bis die Eiswürfel festgefroren sind.

**15 ml** Ingwersirup**15 ml** Limettensaft**50 ml** Sodawasser**200 ml** Mumm Dry Alkoholfrei

Eiswürfel

Barlöffel

Ingwersirup und Limettensaft in ein Glas füllen. Wassermelonen-Eiswürfel dazugeben und mit Sodawasser und Mumm Dry Alkoholfrei auffüllen.

SCHRITT DREI VON DREI

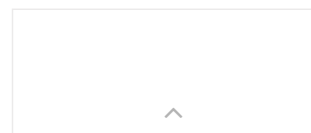
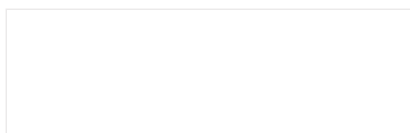
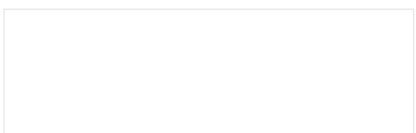


Wassermelonenschale zum
Garnieren

Sparschäler

Mit Wassermelonenschale garnieren.
Prost!

WAS SIE UNBEDINGT ENTDECKEN SOLLTEN





KÖSTLICHE NACHSPEISE ZU
JEDER SAISON

**DIE ITALIENISCHE
EISSPEZIALITÄT
GRANITA SICILIANA**

Kennen Sie schon Granita? Wir zeigen Ihnen mit einem einfachen Rezept wie man dieses Dessert zubereitet.[...]



BACKEN MIT SEKT

**BESCHWIPSTER
MÜRBETEIG MIT
FRÜCHTEN**

Wir fordern Gleichberechtigung in der Küche! Wenn Hobbyköche sich bei der Arbeit am heimischen Herd ein Glässchen Sekt gönnen dürfen – dann gilt das auch für Hobbybäcker. Schließlich können auch sie unseren Mumm Sekt ganz wunderbar in ihre Kreationen einarbeiten.[...]



WECK' DEN TIGER IM
FISCH!

**IM TREND: DAS
SCHNELL UND
EINFACH ZUBEREIT
FISCHGERICHT
CEVICHE**

Wir begeben uns auf ein kulinarische Reise nach F zu den Ursprüngen des Fischgerichtes Ceviche u präsentieren ein köstlich Rezept mit Mumm Sekt!