

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Silvias Faschings-Cocktail

Köchin: Nici Schmidhofer

Zutaten

(4 Personen)

- 4 Bananen
- 1 Glas Cocktailkirschen
- 8 Gewürznelken
- 4 Basilikumblätter
- ½ l Orangensaft
- 4 EL Johannisbeerensirup
- 4 Weingläser

Zubereitung

1. Zuerst den Orangensaft auf 4 Weingläser aufteilen. Jeweils noch einen EL Johannisbeerensirup und einen Schuss vom Cocktailkirschen-Wasser dazugeben.

2. Nun die Bananen jeweils beim unteren Drittel abschneiden und einschneiden. Der Teil des Strunks sollte oben sein und quer eingeschnitten werden. Dann die Bananen unten je auf den Rand eines Weinglases setzen.

3. In den Zwischenraum des Strunks je eine Cocktailkirsche setzen und am gebogenen Bananenrücken einen Schnitt machen, in den je ein Basilikumblatt gesteckt wird. Hinter den Schnabel des Bananen-Delfins (Strunk) je zwei Gewürznelken hineinstecken, die die Augen repräsentieren.

Quelle: ORF extra

4. Die lustigen Faschingsbrote gemeinsam mit dem Faschings-Cocktail servieren – das ist ein Hit auf jeder Kinder-Faschingsparty.