



## Rezept-Tipp

### Frozé

#### Zutaten

Halbtrockener südafrikanischer Roséwein  
300 Gramm Erdbeeren  
120 Milliliter Wasser  
120 Gramm Zucker

2 Zitronen  
120 Gramm Eiswürfel/Crushed-Eis  
Minzblätter  
Frische Beeren

#### Zubereitung

Eine Flasche südafrikanischen Roséwein in den Tiefkühlschrank, in ein gefriertaugliches Gefäß legen und für sechs Stunden einfrieren lassen.

250 Gramm Erdbeeren klein schneiden. 120 Milliliter Wasser und 120 Gramm Zucker vermengen und erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Erdbeeren zugeben, gut umrühren und dann 30 Minuten ziehen lassen. Erdbeeren aussieben, den Saft auffangen und kaltstellen.

Zwei Zitronen für circa 80 Milliliter Saft auspressen. Wein, Erdbeerzuckerlösung und Zitronensaft in einen Mixer geben, 120 Gramm Eiswürfel/Crushed-Eis hinzugeben und alles gut vermischen.

Das Ganze wird dann nochmals eingefroren, bis es die Konsistenz eines Milchshakes hat; dann nochmals kurz aufmixen. Mit frischen Beeren und Minzblätter garnieren und in hübschen Gläsern servieren.

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!