

## Blaubeer-Gurken-Mocktail

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

Niveau: einfach

### Zutaten

½ Vanilleschote

50 g Zucker

100 ml Wasser

150 g Blaubeeren

250 ml Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % Fett

50 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett

140 g Schlangengurke

2 Blätter marokkanische Minze

### Zubereitung

Für den Sirup die Vanilleschote halbieren. Eine Hälfte aufschlitzen und auskratzen. Die andere im Röhrchen für ein anderes Mal aufbewahren. Vanilleschote und -mark mit dem Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend zum Abkühlen an die Seite stellen.

Blaubeeren waschen, mit 160 ml Milch und dem Joghurt in ein Mixgefäß geben und glatt pürieren. Für den Gurken-Milchschaum das Gurkenstück schälen, halbieren und die Kerne mit umliegendem Fruchtfleisch auskratzen. Das ausgekrazte Gurkenfleisch samt Kernen zunächst in einem Gefäß zerstoßen, um so viel Gurkenwasser wie möglich zu gewinnen. Am Ende alles noch zusätzlich durch ein Sieb streichen und das Gurkenwasser auffangen. Gurkenwasser zur restlichen Milch geben und beides zusammen zu fluffigem Milchschaum aufschäumen.

Zum Servieren pro Glas 2 TL Vanillesirup einfüllen. Die Blaubeermilch auf die Gläser verteilen, genauso wie den Gurken-Milchschaum. Abschließend jeweils einen TL Vanillesirup auf dem Schaum verteilen. Minze sehr fein hacken und ebenfalls auf den Schaum geben. Optional zuletzt von den Gurkenstücken sehr feine Scheiben schneiden, diese geschlängelt wie im Bild auf einen Holzstab schieben und dekorativ in das Glas gleiten lassen oder auf den Glasrand legen. Sie geben dem Blaubeer-Gurken-Mocktail eine zusätzliche frische Note.