

Bloody-Mary

Augen-Eiswürfel

Bloody-Mary

5cl	Wodka	1 Spritzer Worcestershiresauce	Eiswürfel
10cl	Tomatensaft	1 Spritzer Tabasco	Shaker
1 Spritzer	Zitronensaft	Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Füllen Sie alle Zutaten in den Shaker und schütteln Sie die Zutaten kräftig durch. Anschließend einfach in ein Glas abfüllen - fertig! Eine beliebte Dekoration ist eine kleine Selleriestange.

Augen-Eiswürfel

Litschis aus der Dose	Rosinen
Sauerkirschen aus der Dose	Eisschrank

Zubereitung:

Lassen Sie die Früchte in einem Sieb abtropfen. Die Litschis und Sauerkirschen sollten jeweils durch das Entkernen ein Loch aufweisen. Die wabbelig-weißen Litschis stellen den Augapfel dar. In das Loch stecken Sie jeweils eine Sauerkirsche, die blutrote Iris. Ihr Entkernungsloch sollte nach Außen zeigen, denn dort platzieren Sie abschließend eine Rosine, die Pupille. Die fertigen Augen geben Sie nebeneinander auf ein Tablett. Für die richtige Wirkung können Sie sie auch noch mit etwas Kirschsafte beträufeln. Nun frieren Sie die Augen ein. Später dienen sie als ausgefallene Eiswürfel zur Kühlung der Getränke.