

EIN PRICKELN, DREI REZEPTE: SPARKLING

Mehr entdecken auf heinemann-shop.com



Heinemann



BELLINI

SCHWIERIGKEIT: Mittel
ZUBEREITUNGSZEIT: 8 Minuten



LIMONCELLO SPRITZ

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 6 Minuten



KIR ROYAL

SCHWIERIGKEIT: Einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 Minuten

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

10 cl Prosecco
1 Pfirsich (Triple sec.)
1 cl Zuckersirup

ZUBEHÖR:

Pürierstab, Barmaß, Barlöffel

ZUBEREITUNG:

1. Einen halben frischen Pfirsich pürieren und in ein vorgekühltes Sektglas geben.
2. Den Zuckersirup darüber gießen und leicht verrühren.
3. Mit eiskaltem, trockenem Prosecco langsam auffüllen.
4. Dann servieren und genießen.

TIPP: Für das Pfirsichpüree den Pfirsich kurz mit kochend-heißem Wasser überbrühen, heuten und entsteinen. So wird das Fruchtfleisch zu einem fruchtig-frischen Püree.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

4 cl Limoncello
100 ml Prosecco
40 ml Mineralwasser
1 Stiel Minze
1/4 Zitrone

ZUBEHÖR:

Highball-Glas oder Weißweinglas, Barmaß, Strohhalm, Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Limoncello in ein Glas mit Eiswürfeln gießen.
2. Mit Prosecco und Mineralwasser auffüllen.
3. Minze waschen und trocknen.
4. Drink mit Minzblättern und Zitronenscheiben garnieren und servieren.

TIPP: Sauer macht lustig! Achtung, aufgrund seines hohen Alkoholgehalts, hat es dieser Drink ganz schön in sich! Der Vorteil: Daher ist der geöffnete Limoncello bis zu 5 Monaten im Kühlschrank haltbar.

ZUTATEN FÜR: 1 GLAS

8 cl Champagner
2 cl Creme de Cassis

ZUBEHÖR:

Sekt- oder Champagnerflöte, Barmaß, Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Eiswürfel in eine Champagnerflöte geben.
2. Den eiskalten Champagner einfüllen.
3. Creme de Cassis dazugeben.
4. Anschließend umrühren und servieren.

TIPP: Beerenstark – zu diesem Drink schmecken frische Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren. Diese können Sie sowohl zum Naschen dazustellen oder auch den Drink damit verfeinern.