

Mein Lieblings-Rezept zum Magdalenenfest



Daniela Beermann
Filialleiterin

ROSEN-CHAMPAGNER

mit Himbeeren

ZUTATEN

Aromasirup für 5 Cocktails

- 25 ml Agavendicksaft
- 3 Tr. Rose 3 % Bio-Aroma

Für 1 Cocktail

- 1 TL (5 ml) Aromasirup
- 5 Himbeeren
- 100 ml Champagner
- 2 - 3 Eiswürfel



Zubereitung:

- Für den Aromasirup den Agavendicksaft in ein verschließbares Glas bzw. eine Flasche füllen, das Rose 3 % Bio-Aroma hinein-träufeln und gut schütteln. Der Aromasirup ist gekühlt mehrere Monate haltbar.
- Für den Cocktail 2 - 3 Eiswürfel und 1 TL Aromasirup in ein Champagnerglas geben. Die Himbeeren dazugeben, mit Champagner aufgießen und sofort servieren.
- Für eine preisgünstigere Alternative kann man auch Sekt oder Prosecco zum Aufgießen nehmen. Je nach Saison schmecken auch halbierte Erdbeeren oder andere Fruchtstückchen.