

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Champagner Sangria

Champagner Sangria

3 Stück(e) Passionsfrüchte

1 Stück(e) Zitrone

2 Stück(e) Orangen

150 g Physalis

100 g Erdbeeren

1 Glas Rumtopf

40 ml Gourmet Sirup Mandarine

1 Flasche Champagne Drappier Rose

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Champagner Sangria

1. Zuerst das Fruchtfleisch aus den Passionsfrüchten lösen. Mit Zitronensaft, Rumtopf und Gourmet Sirup Mandarine mischen.

2.

Erdbeeren und Orangen waschen und in Scheiben teilen. Physalis aus den Hüllen lösen.

3.

Alle Früchte nach Belieben in Gläser geben. Eiswürfel hinzugeben und mit dem [Champagne Drappier Rose](#) auffüllen.

Eventuell mit Limettenschale und Minze garnieren.

Genießen Sie dazu köstliche [englischen Chips](#) und besondere [Nüsse & Mandeln](#).