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

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Goldenes Osterprickeln – Ein eleganter Prosecco-Drink

Goldenes Osterprickeln – Ein eleganter Prosecco-Drink

100 ml gekühlter Prosecco

20 ml Holunderblütensirup

10 ml frisch gepresster Zitronensaft

10 ml Eierlikör (optional für eine cremige Note)

3 Stück(e) Eiswürfel

1 Prise(n) Zitronenzeste oder essbare Blüten zur Dekoration

Goldenes Osterprickeln – Ein eleganter Prosecco-Drink

1. Ein elegantes Sektglas oder ein Weinglas mit **Eiswürfeln** füllen.

2. Den Holunderblütensirup und den Zitronensaft hineingeben.

3. Vorsichtig mit Prosecco auffüllen und leicht umrühren.

4. Wenn du eine cremige Note möchtest, den Eierlikör vorsichtig in das Glas gießen – er verteilt sich sanft und sorgt für eine edle Optik.

5. Mit einer Zitronenzeste oder essbaren Blüten garnieren und sofort genießen.

Variationen & Tipps

1. Fruchtiger Touch: Ersetze den Zitronensaft durch frisch gepressten Orangensaft.
2. Statt Prosecco: Auch mit Champagner oder Cremant möglich!
3. Kräuter-Note: Mit einem Zweig Rosmarin oder Minze verfeinern.
4. **Oster-Extra**: Serviere den Drink mit einer kleinen Schokohasen-Deko am Glasrand.