



Hugo

Zutaten:

2 cl Holunderblütensirup

100 ml Prosecco

50 ml Sodawasser

2 frische Minzblätter

Limette

Eiswürfel

Zubereitung:

- *Gib ein bis zwei Eiswürfel in ein Weißweinglas.*
- *Reibe dann das Innere des Glases mit den beiden Minzblättern aus und lege diese anschließend einfach auf die Eiswürfel. Durch das Reiben der Minzblätter öffnen sich deren Poren, sodass das Minzaroma besser entströmen und sich im Cocktail ausbreiten kann.*
- *Anschließend wird die Limette gründlich unter fließendem Wasser abgewaschen und in Achtel zerteilt.
Die Limettenstücke drückst du leicht über den Eiswürfeln aus und gib sie danach direkt in das Glas.*
- *Im Anschluss wird auch der Holunderblütensirup über die Eiswürfel gegeben.
Gieße nun den Prosecco dazu.
Zum Abschluss kommt das Sodawasser in das Weißweinglas.*

Foto:snapographic

Firma Kasberger
Industriestr. 2

94051 Jahrdorf

Tel.: +49 (0) 85 86 / 97 72 97

Fax: +49 (0) 85 86 / 97 77 41

Mail: info@getraenke-hygiene.de

