

Rezept

# Champagner Cocktail Classic

Ein Rezept von Champagner Cocktail Classic, am 15.11.2024

## Zutaten

(möglichst vorgekühlter) Champagnerkelch (18 cl)	<b>1</b> Zuckerwürfel
eiskalter Champagner zum Aufgießen	<b>3 Tropfen</b> Angostura Bitter
	<b>1 Stück</b> Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Den Zuckerwürfel auf einen Unterteller legen und mit dem Angostura beträufeln. Den Zuckerwürfel dann in den Champagnerkelch geben und das Glas mit Champagner auffüllen.

---

2. Den Glasrand mit der Innenseite der Zitronenschale einreiben und die Schale mit ins Glas geben. Den Drink sofort servieren.