

Rezept

Gefallener Engel - Drink mit Campari

Ein Rezept von Gefallener Engel - Drink mit Campari, am 18.04.2024

Zutaten

| | | | |
|--------|-----------------|------|-------------------|
| 50 g | Zucker | 2 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Campari | 50 g | Himbeeren |
| 400 ml | Blutorangensaft | 4 EL | Himbeersirup |
| 400 ml | Prosecco | 4 | Kugeln Vanilleeis |
| 4 | Holzspießchen | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für den Campari-Sirup den Zucker mit 50 ml Wasser, Zitronensaft und Campari in einem Topf aufkochen, ca. 3 Min. bei starker Hitze offen sirupartig einkochen und abkühlen lassen. Die Himbeeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen.
2. Blutorangensaft und Himbeersirup verrühren und auf vier Cocktailgläser verteilen. Den Prosecco angießen. Je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen. Das Eis mit dem Campari-Sirup beträufeln. Die Himbeeren auf die Holzspießchen stecken und je ein Beerenspießchen als Deko auf jedes Glas legen.