

## Rezept

# Madame Butterfly

Ein Rezept von Madame Butterfly, am 18.12.2025

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>5</b> frische Litschis (ersatzweise aus der Dose)                  | <b>1 Spritzer</b> Kwai Feh (Litschi-Likör)    |
| <b>3 cl</b> Traubensaft rosé  | <b>2 cl</b> Guavennektar (aus dem Asienladen) |
| <b>1 Spritzer</b> Rosenwasser (aus dem Orientladen oder der Apotheke) | eiskalter Rosésekt zum Aufgießen              |
| <b>1</b> ungespritztes Rosenblatt für die Deko (nach Belieben)        | elektrischer Standmixer                       |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

- 
- 1.** Die Litschis schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein direkt in den Mixer schneiden. (Litschis aus der Dose abtropfen lassen, klein schneiden und in den Mixer geben.)

---

  - 2.** Den Litschi-Likör, den Traubensaft, den Guavennektar und das Rosenwasser dazugeben und alles durchmixen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.

---

  - 3.** Den Inhalt des Mixers in das Sektglas gießen. Das Ganze mit eiskaltem Sekt vorsichtig aufgießen. Nach Belieben 1 Rosenblatt auf den Drink geben. Den Drink sofort servieren.