

Rezept

Madame Butterfly

Ein Rezept von Madame Butterfly, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 5 frische Litschis (ersatzweise aus der Dose) | 1 Spritzer Kwai Feh (Litschi-Likör) |
| 3 cl Traubensaft rosé | 2 cl Guavennektar (aus dem Asienladen) |
| 1 Spritzer Rosenwasser (aus dem Orientladen oder der Apotheke) | eiskalter Rosésekt zum Aufgießen |
| 1 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 durchmischen, 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.