



Menge 150 ml



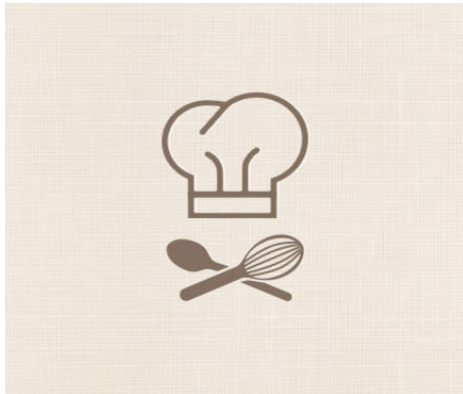
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HUGO-COCKTAIL

Der beliebte Aperitif aus Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt und Mineralwasser!



Zubereitung

- 1.** Holunderblüten-Sirup (am besten 3 Tage vorher ansetzen): Holunderblütendolden gut abschütteln oder ganz kurz unter fließendes Wasser halten.
- 2.** Diamant Feinster Zucker in heißem Wasser auflösen, Zitronensaft dazugeben und aufkochen, bis die Lösung klar ist. Über die Holunderblütendolden gießen und 48 Stunden kühl stellen.
- 3.** Danach durch ein feines Sieb abseihen.
- 4.** Sirup in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. In heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und kalt werden lassen.
- 5.** Cocktail (pro Glas à 150 ml): Minze abspülen, Blättchen abzupfen und in ein Glas geben. Bio-Limette heiß abwaschen, in Stücke schneiden und dazugeben.
- 6.** Holunderblüten-Sirup und Eiswürfel dazugeben. Glas mit Mineralwasser und Sekt auffüllen.

Zutaten

Für den Holunderblüten-Sirup:

8-10	Holunderblütendolden
500 g	Diamant Feinster Zucker
275 ml	Wasser
100 ml	Zitronensaft

Für den Cocktail (pro Glas à 150 ml):

2-3 Blatt	Minze
1/4	Bio-Limette
20 ml	Holunderblüten-Sirup
2	Eiswürfel
100 ml	trockener Sekt
50 ml	Mineralwasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.