Brombeer-Champagner-Cocktail

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Brombeeren, frisch	50 g
Zitronen	0.5 St.
Puderzucker	0.5 TL
Schwarzwald Wermut, Spätburgunder	10 ml
Eiswürfel	2 EL
Champagner	200 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Shaker

1. Brombeeren waschen und ggf. verlesen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Brombeeren mit 1 EL Zitronensaft und Puderzucker zerdrücken und durch ein Sieb streichen.

2. In einem Cocktailshaker Brombeerpüree mit Wermut und Eiswürfeln shaken. In 4 Sektgläser abgießen und mit gekühltem Champagner oder Sekt aufgießen. Brombeer-Champagner-Cocktail sofort servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	0 g