Longdrink mit Wermut und Champagner



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	1 St.
Schwarzwald Wermut, Spätburgunder	12 EL
Orangensaft	8 EL
Eiswürfel	200 g
Champagner, Bissinger Premium Cuvée brut	800 ml
Zimtstange	4 St.

Zubereitung

1. Orange waschen und mit einem Sparschäler vier dünne Streifen Schale abschälen.

2. In Longdrink-Gläser jeweils 3 cl Spätburgunder Schwarzwald Wermut und 2 cl frischen Orangensaft geben. Die Gläser bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen. Anschließend mit Champagner bis zum Rand auffüllen. Mit Orangenschale und Zimtstange garnieren.

Cheers!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	497 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g