



WASSERMELONEN FIZZ

Ein erlesener Genuss fürs Auge und die Sinne zugleich: Beim spritzig-beerigen Wassermelonen Fizz verschmilzt erfrischende Wassermelone mit süß-säuerlichen Brombeeren. Durch den fruchtig-trockenen Charakter von Mumm Dry wird dieser Sekt-Cocktail geschmackvoll mit einem prickelnden Finish abgerundet.

ZUTATEN

- 500 g Wassermelone
- 36 Brombeeren (gefroren)
- 200 ml Mumm Dry
- Grapefruitzeste zum Garnieren

UTENSILIEN

Rührschüssel, Sparschäler,
Eiswürfelbehälter, Sieb, Pürierstab,
Messbecher, Gefrierschrank

SCHRITT EINS VON DREI



SCHRITT ZWEI VON DREI





500 g Wassermelone

Rührschüssel – Sieb – Pürierstab –
Messbecher

Wassermelone schälen, in Würfel schneiden und pürieren. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren und den Saft in einer Rührschüssel auffangen.

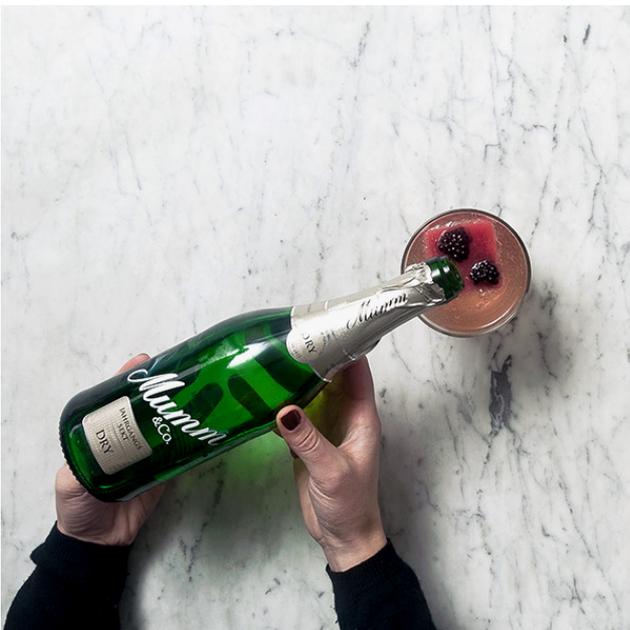


36 Brombeeren

Eiswürfelbehälter – Gefrierschrank

Saft in Messbecher umgießen und Eiswürfelbehälter je zu zwei Drittel damit füllen. Die gleiche Anzahl Brombeeren in jeden Eiswürfel geben. Ca. 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen, oder bis die Eiswürfel festgefroren sind..

SCHRITT DREI VON DREI



200 ml Mumm Dry
Grapefruitzeste zum Garnieren
Sparschäler

Einen Eiswürfel in ein Servierglas geben.
Mit Mumm Dry auffüllen und mit
Grapefruitzeste garnieren. Prost!

