

## Apricot Bellini

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



entkernen und zusammen mit Ingwer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Aprikosen-Ingwer-Püree auf Champagnergläser aufteilen.

- 3 -

Gläser mit eiskaltem Champagner auffüllen und mit einem Löffelstiel jeweils 1 Mal umrühren.

### Zutaten für 2 Drinks

6 reife Aprikosen  
18 cl eiskalter Champagner  
1 Stück Ingwer (2 cm)

**Besonderes Zubehör**  
2 Champagnergläser  
Stabmixer

Egal wann, egal wo - setz das Champagnerglas an und träum dich der Sonne entgegen. Denn mit Aprikosen und Ingwer verwandelst du deinen eisgekühlter Prickler nicht nur zum erfrischenden Drink für heiße Tage, sondern auch zu deinem persönlichem Sommerelixier, das du schlückchenweise zu dir nehmen kannst, wann immer du dir die warmen Monate im Jahr wünschst.

- 1 -

Champagnergläser ca. 1 Stunde im Gefrierfach kalt stellen.

- 2 -

Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Aprikosen