REZEPT FÜR BERRY SPRITZ

BERRY SPRITZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Gläser | 15 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

- 350 g gemischte Beeren (z.B. Erd-, Blau-, Brom- und Himbeeren)
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 80 ml Aperol
- 1 Flasche Prosecco (750 ml, gut gekühlt)

28

ZUBEREITUNG

238 Kcal	2 Gramm	29 Gramm	0 Gramm
Pro Glas (bei 6) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 250 g Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Je nach Sorte putzen und evtl. klein schneiden. Mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Mixbecher geben und ca. 45 Sekunden pürieren. Aperol zufügen und kurz mit pürieren.

2. Masse in einen Eiswürfelbereiter (ca. 400 ml Inhalt) geben und mindestens 4 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

3. Zum Servieren übrige 100 g Beeren waschen, trocken tupfen und evtl. halbieren. Eiswürfel aus dem Bereiter lösen und mit Beeren auf 4-6 Gläser verteilen. Mit kaltem Prosecco aufgießen.

Tipps:

Außerhalb der Beerensaison kannst du die Eiswürfel natürlich auch mit aufgetauten TK-Beeren herstellen.

Für eine alkoholfreie Variante den Aperol einfach weglassen und die Beeren-Eiswürfel und Beeren mit gekühltem Tonic Water aufgießen.