

Flamingo Frozé Spritz



Zutaten für 4 Personen

Kupferberg Rosé Sekt (Limited Edition)

4 Kleine Wassermelone

Ein Schuss Limettensaft

Zucker für den Zuckerrand

Anleitung

Es ist wieder soweit und die diesjährige Kupferberg Limited Edition ist im Handel erhältlich!

Anlässlich dazu haben wir für deine Sommerparty einen prickelnden Drink kreiert. Mit dieser eisgekühlten Erfrischung zauberst du jedem Rosé-Sektliebhaber ein Lächeln ins Gesicht!

So geht's:

Kupferberg Rosé Sekt in einen Gefrierbeutel einfüllen und für sechs Stunden einfrieren, bis er eine Sorbet-ähnliche Konsistenz hat. Wassermelone würfeln, Kerne entfernen und mit einem Stößel ausdrücken. Den Rand des Cocktailglases mit einer Limettenscheibe befeuchten und anschließend in Zucker tunken. Das Glas zu 2/3 mit Wassermelonen-Püree füllen, mit Kupferberg Rosé Sorbet aufgießen und mit einem Spritzer Limettensaft ergänzen. Zuletzt mit einem Stück Wassermelone und einer Limettenscheibe garnieren.

Fertig ist unser Flamingo Frozé! Cheers!