

Himbeer-Mimosa



Zutaten für 4 Personen

1600 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

8 EL Puderzucker

400 g feiner Zucker

8 EL Honig

4 Zitrone

4 Flasche Sekt, zum Beispiel Kupferberg Trocken

Anleitung

Mi... was? Na, Mimosa! Vielleicht hast du schon mal von diesem prickelnden Schaumwein-Drink gehört, der klassischerweise aus Sekt und Orangensaft besteht. Wir möchten dir heute eine beerige Cockatil-Variante mit gut gekühltem Sekt zeigen, die sich perfekt als Aperitif für eine Geburtstagsparty oder einen anderen, feierlichen Anlass eignet. Und so geht's: Die Zitrone auspressen und den Saft gemeinsam mit Zucker, Honig und 100 Milliliter Wasser in einen kleinen Topf geben. Lass das Ganze kurz aufkochen und dann auf mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten einkochen. Es sollte dabei ein dickflüssiger Sirup entstehen, der nun komplett erkalten sollte, um für deinen Sekt-Drink bereit zu sein. Den kalten Zitrusen-Sirup zusammen mit den Himbeeren in einen Standmixer geben und fein pürieren. Wenn nötig, kannst du noch etwas Wasser hinzufügen. Die Zitrusen-Himbeer-Masse in eine Plastikbox geben und für etwa 4 Stunden ins Eisfach stellen. Jetzt geht's den Sekt: Zwei Esslöffel des Himbeer-Sorbets in ein Sektglas geben. Mit Sekt aufgießen und mit zwei frischen Himbeeren toppen. Cheers!