Plum Smash



Zutaten für 4 Personen

2400 ml Wasser

600 g Thymian

1500 g Zucker

4 Flasche Fürst von Metternich Chardonnay Sekt Trocken (0,75 l)

Pflaumen und Thymianzweig zum Garnieren

Anleitung

Wasser aufkochen und den Thymian damit begießen. 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Den Zucker hinzufügen und so lange kochen, bis sich die Masse leicht verdichtet. In Flaschen abfüllen und im Kühlschrank lagern.

Für den Plum Smash 2 cl Thymiansirup, Eiswürfel und Pflaumenscheiben in ein Glas geben, mit Fürst von Metternich Chardonnay Sekt Trocken aufgießen und mit einem Thymianzweig garnieren. Servieren und genießen!