

Aprikosen-Bellini

Für zwei Personen

Für den Bellini:

1 Zitrone, Saft, Abrieb

300 ml Aprikosen-Püree 2 EL braunen Zucker

6 EL Crushed Ice

Für die Fertigstellung:

1 Flasche Champagner, Prosecco

Für den Bellini:

Das Aprikosen-Püree, braunen Zucker, Crushed Ice, Zitronen-Abrieb und -saft in einen Standmixer geben und mixen.

Für die Fertigstellung:

In ein Glas 3 EL Aprikosenpüree geben und mit sehr kaltem Champagner oder Prosecco vorsichtig aufgießen und einmal kurz umrühren.

Den Aperitif in Gläser füllen und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2025