

Aprikosen-Bellini

Für zwei Personen

Für den Bellini:

1 Zitrone, Saft, Abrieb
6 EL Crushed Ice 300 ml Aprikosen-Püree 2 EL brauen Zucker

Für die Fertigstellung:

1 Flasche Champagner, Prosecco

Für den Bellini:

Das Aprikosen-Püree, brauen 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