

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Prosecco oder Champagner mit Vanille

Zutaten für Fizz:

½-1DL	Holunderblütensirup (oder auch nur Zuckersirup)
1 EL	Vanillepulver, gemahlen (erhältlich in Reformhäusern oder Fachgeschäften)
evtl.	Goldflocken (Goldgourmet – erhältlich in Fachgeschäften wie Globus/Jelmoli)
1 FL.	Prosecco oder Champagner

ZUBEREITUNG:

Holunderblütensirup oder 100g Zucker mit 1-2 DL Wasser aufkochen bis etwas eingedickt - mit dem Vanillepulver vermischen und evtl. einige Minuten weiter aufkochen, so dass der Vanillegeschmack intensiviert wird. Prosecco mit Vanillesirup auffüllen und mit Goldflocken bestreuen. Sieht sehr festlich aus – Santé / Gesundheit☺.

Prosecco oder Champagner mit Granatapfel

Zutaten für Granatapfel-Sirup:

2-3dl	Granatapfelsaft (erhältlich in Asia Shops)
50g	Zucker
evtl.	etwas Cranberry Saft
1 Stk.	Granatapfel

Tipp:

Granatapfel (halbiert) in einer Schüssel mit Wasser oder im Schüttstein direkt mit viel Wasser mit den Händen entkernen. Die Häute schwimmen dann oben auf und die Kerne können Sie mit einem Sieb oder einer kleinen Schöpfkelle heraus schöpfen. So vermeiden Sie lästige Verschmutzungen an Bluse oder Hemd☺.

ZUBEREITUNG:

Granatapfelsaft mit etwas Zucker aufkochen bis etwas eingedickt. Die Granatapfele entkernen. Prosecco mit Granatapfelkerne- und Sirup auffüllen und auch hier evtl. mit Goldflocken bestreuen. Sieht sehr festlich aus - Santé / Gesundheit☺.