



ZUTATEN

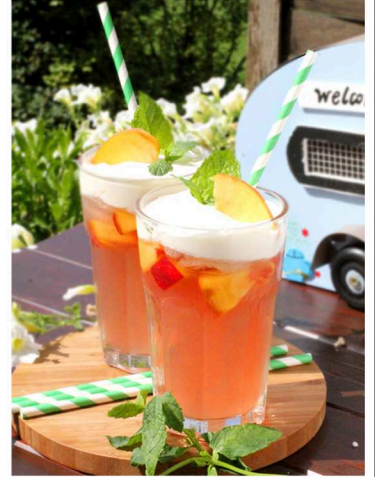
Weincocktail:
300ml Rosé Wein
z.b. Grenache Rose von
Gallo Family Vineyards
40ml Zitronensaft
35ml Gomme Sirup oder
hellen Zuckerübensirup
1 Pfirsich
Nach Belieben viele Eiswürfel

Sahnehaube:
200ml Sahne
2 EL Zucker
1/2 Vanilleschote
7 EL Pfirsichsaft von
Dosenpfirsichen

REZEPT: CALIFORNIA SOUR WEINCOCKTAIL

1. Für den Weincocktail Roséwein, Zitronensaft, Sirup und die gewürfelten Pfirsichstücke zusammen mit den Eiswürfeln in einen Cocktailmixer geben. 1 Minute gut durchschütteln und gleichmäßig auf zwei hohe Gläser verteilen
2. Für die Sahnehaube die kalte Schlagsahne mit Vanillemark und Zucker steif schlagen. Anschließend mit dem Pfirsichsaft vermengen und vorsichtig auf den Weincocktail geben
3. Nach Belieben Sahne und Cockail zusammenrühren oder getrennt genießen

REICHT FÜR 2 PERSÖNLICHEN
DAUERT 10 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)



NOTIZEN

