

Rezept Champagnercocktail Mandarin

Zutaten für 4 Gläser:

- 8 TL Maracuja Orange
- 1/4 l kochendes Wasser
- Kandiszucker nach Geschmack
- Saft von 2 Mandarinen
- 2 Flaschen gut gekühlter Rosé-Champagner
- 4 Mandarinscheiben

Zubereitung:

Den Früchtetee mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen, nach Geschmack mit Kandiszucker süßen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und kalt stellen. Den Mandarinsaft unter den Tee mischen und alles nochmals kalt stellen. Vor dem Servieren in vorgekühlte Champagnergläser je 1 Mandarinscheibe legen und die Gläser zu einem Drittel mit Früchtetee füllen. Mit eiskaltem Rosé-Champagner auffüllen. Sofort servieren.

Quelle: demmer.at

