



## Pflaumen-Bellini mit Thymian

**Zeitaufwand**  
40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
einfach

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

- 2 EL Brauner Zucker
- 3-4 Thymianzweige, plus mehr zum Servieren
- 500 ml Blanchet Jolie Blanc de Blancs
- 200 ml Tonic Water
- Eiswürfel, optional

... und dazu Jolie Blanc de Blancs

## Zubereitung

1

Backofen auf 200 °C vorheizen.

2

Pflaumen waschen, vierteln und entkernen. Pflaumen in eine ofenfeste Form geben und mit braunem Zucker mischen.

3

Thymian waschen, trocken schütteln und auf den Pflaumen verteilen.

4

Pflaumen im heißen Ofen ca. 20 Min. backen, dann abkühlen lassen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

5

In einer Karaffe Blanc de Blancs und Tonic Water mischen. Je 1-2 EL Pflaumenpüree in vier Gläser geben. Püree mit der Wein-Toni-Mischung aufgießen.

6

Die Pflaumen-Bellinis mit einem Löffel verrühren und jeweils mit ein bis zwei Thymianzweigen und einem Eiswürfel garnieren.