



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

1	Bio-Limette
125 g	Himbeeren
5 EL	Agavendicksaft
400 ml	Blanchet Rosé de France
ca. 500 g	Crushed Ice

...und dazu Blanchet Rosé de France
Trocken

Zubereitung

1

Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer in langen Streifen abziehen. Limettenstreifen eng um einen Kochlöffelstiel wickeln. Evtl. mit Gummibändern befestigen. Ca. 1 Stunde einfrieren. Limette halbieren und auspressen.

2

Himbeeren verlesen und durch ein feines Sieb streichen. Himbeerpüree, Agavendicksaft, Limettensaft, Rosé de France und Crushed Ice in einen Standmixer geben, pürieren. Frosé ca. 30 Minuten einfrieren.

3

Limettenspiralen auftauen lassen und vom Kochlöffelstiel lösen. Frosé nochmals kurz durchmixen und in Gläser verteilen. Mit Limettenspiralen verzieren und sofort servieren.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren