



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Flasche Blanchet Rosé de France Trocken
- 3 große Pfirsiche oder Nektarinen
- 150 g frische Himbeeren
- 1 EL Fruchtpulver aus echten Früchten (Mango oder Mandarine, Online-Handel)
- 2 EL Zucker
- einige essbare Blüten, wie Obstblüten, Rosen, oder Geranien
- pro Glas 3 große Eiswürfel
Cocktailspieße
- 4 bauchige Gläser mit oder ohne Stiel

..und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

Zubereitung

1

Pfirsiche einige Sekunden blanchieren, anschließend häuten.

2

Pfirsiche in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

3

Himbeeren auf Spieße stecken.

4

Fruchtpulver mit Zucker mischen, in eine kleine sehr flache (Tapas-) Schale geben und eine ähnliche Schale mit etwas Wasser füllen.

5

Die Glasränder erst in Wasser, dann in den Fruchtzucker drücken und schnell eine Blüte an den Glasrand kleben. Sollte die Blüte nicht halten, schneidet sie von unten ein und schiebt den Spalt über den Glasrand, oder befestigt sie einfach mit einem Klecks Marmelade. HINWEIS: Zur Zeit der Baumbüte könnt ihr alle Blüten von Obstbäumen pflücken, sind diese gerade nicht zur Hand, können andere schöne essbare und süßliche Blüten wie Geranien oder Rosen verwendet werden.

6

1-2 EL Pfirsichpüree in die Gläser geben, Eiswürfel dazu und mit Blanchet Rosé aufgießen. Einige Himbeeren in den Drink geben, die

sommerfrischen Gläser mit je einem
Spieß versehen und sofort servieren.

[Zum Blog S Küche](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut