

Geeister Eierlikör-Pfirsich-Spritz

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 480g)
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 12 Blätter frische Minze (plus weitere zur Dekoration, optional)
- 24 Himbeeren
- 1 Flasche Sekt Halbtrocken



Zubereitung

Die Pfirsiche abgießen und die Flüssigkeit verwerfen. Die Pfirsiche zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zitronensaft fein pürieren. Das Fruchtpüree auf 2 Eiswürfelbehälter verteilen und im Tiefkühler durchfrieren lassen. Das gefrorene Fruchtpüree aus den Eiswürfelbehältern lösen und in einem Mixer zu Sorbet verarbeiten. Das Sorbet mit einem Eisportionierer auf 4 breite Gläser verteilen. Pro Glas 6 Himbeeren zugeben. Die Minzblätter einzeln zwischen den Handflächen etwas klopfen und pro Glas 3 Blätter in die Gläser geben. Zum Servieren am Tisch in jedes Glas etwas Sekt eingießen und nach Belieben oft nachgießen.

[Link zum Rezept: Geeister Eierlikör-Pfirsich-Spritz](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de