

Torkel im Tobel

Hugo und Hugo Aperol bzw. Campari



Dekoration:

Einfach eine bis zur Mitte aufgeschnittene Limettenscheibe auf den Glasrand setzen.

Quelle: <https://spirituosenworld.de>



Aperol oder Campari und Holunderblütensirup ins Glas geben, mit Prosecco und einem Schuss Mineralwasser auffüllen, Basilikumblätter und nach Belieben Eiswürfel zufügen. Wahlweise Aperol für die lieblichere, Campari für die herbere Variante verwenden.

- Prosecco (10 cl)
- Holunderblütensirup (2-3 cl)
- Sodawasser (5 cl)
- Minze (2 Blatt)
- Limette (1 Stück)
- Eiswürfel

Zubereitung:

2-4 Eiswürfel in ein Weißweinglas geben. Die Minze am inneren Glasrand reiben, um das Minzaroma im Hugo zu verstärken. Blätter belassen, den Holunderblütensirup hinzugeben. Das Glas mit gut gekühltem Prosecco und Sodawasser auffüllen und 2-3 Limettenscheiben ins Glas geben. Mengenangaben können je nach Geschmack abgeändert werden.

- 2 cl Aperol oder Campari (2 cl)
- Holunderblütensirup (1 cl), nach Geschmack auch 2 cl Prosecco oder Weißwein, (ca. 12 cl)
- Mineralwasser mit Kohlensäure (1 Schuss) Basilikumblätter (4)
- Eiswürfel (n.B.)

Quelle: <https://www.chefkoch.de>

Holler Spritz oder Kaiserspritzer und Limetten-Holunder-Drink



Holler Spritz bezeichnet spritzige Holunder-Schorlen-Mixe aus Weißwein, Holunderblütensirup & Zitrone. Oder wie der Österreicher zum Wein-Hugo-Getränk zu sagen pflegt: Kaiserspritzer!

- Holunderblütensirup (200 ml)
- Zitronensaft (100 ml)
- Kalter Weißwein (2 Fl.)
- Eiswürfel
- etwas Mineralwasser
- Melisse (ein paar Blättchen)

Quelle: <https://www.daskochrezept.de>



Den Saft von 3 Limetten auspressen und in eine Karaffe geben. Die anderen 3 Limetten heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Die Limettenscheiben mit dem Holunderblütensirup mit in die Karaffe geben. Die Eiswürfel und die Minze hinzugeben und mit dem Mineralwasser auffüllen.

- 3 Saft aus Limette
- 3 Limetten
- 50 ml Holunderblütensirup
- 1 Handvoll Eiswürfel
- 750 ml gekühltes Mineralwasser
- 1 Handvoll Minze

Quelle: <https://myline24.de>