

Hibiskus Blüten Spritzer



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiswürfeln	3 Stk.
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	1/8 Liter
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	2 Stk.
Salatgurken	4 Scheibe(n)
Hibiskusblüten Frizzante	1/8 Liter

Zubereitung:

Trend-Drink 2013: Hibiskusblüten-Spritzer

Mit den steigenden Temperaturen steigt auch die Lust auf prickelnde Erfrischungen. Für all jene, die lieber „sommerliche“ Mischungen genießen, gibt es heuer ein neues In-Getränk:

Was in den letzten Jahren HUGO, Aperol- & Veilchen-Spritzer waren, ist dieses Jahr der Hibiskusblüten-Spritzer. Sein fruchtig-blumiger Geschmack und seine rötlich-sinnliche Farbe machen den spritzigen Trunk nicht nur zur Gaumenfreude.

Als Basis dient der neue und österreichweit einzigartige Spitz Hibiskusblüten Frizzante, der in wenigen Schritten mittels Mineral zum echten Spritzer mutiert. Ob als Aperitif oder als After-Work-Genuss – Hibiskusblüten-Spritzer eignet sich als ideale Ergänzung für heiße Sommertage und/oder laue -nächte.

Auch Vizeweltmeister und 7-Facher Staatsmeister im Flairbartending Stefan Haneder empfiehlt das Trend-Getränk und gibt dazu besondere Zubereitungstipps – perfekt zum Ausprobieren und Genießen.

Und so geht's:

Die Eiswürfel in ein Weinglas geben, anschließend Spitz Hibiskusblüten-Frizzante als Basis einfüllen und mit prickelndem Mineralwasser aufspritzen.

Besonderer Garnierungstipp:

Zum besonderes Hingucker wird der Hibiskusblüten-Spritzer mit 2 Basilikumblätter und 4 Scheiben einer Salatgurke. Einfach die frischen Zutaten beimengen und den besonderen Frische-Kick genießen.

Text und Bilder zur Verfügung gestellt von

Lisa Rothen
Himmelhoch GmbH
Text, PR & Event

Bilder und Text © Spitz GmbH

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2259-Hibiskus-Blueten-Spritzer.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at