

Aperol Spezial

Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohrzucker	3 TL (Teelöffel)
Limettensaft / Lime Juice	2 cl
Crushed Eis / Crushed Ice	Etwas/nach Bedarf
Limetten / Limonen	½ Stk.
Aperol	4 cl
Maracujasaft	2 cl
Römerquelle Emotion Birne Melisse	Etwas/nach Bedarf

Zubereitung:

Eine halbe Limette vierteln und in einem großen Tumblerglas mit 2cl Limetenjuice und 3 TL Rohrzucker zerstampfen. Einen EL Crushed-Ice, 4cl Aperol und 2cl Maracujasaft zugeben, mit Römerquelle Emotion Birne Melisse auffüllen, umrühren und mit Crushed-Ice ein Häubchen machen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-457-Aperol-Spezial.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at