



Aperol-Spritz

5 cl Aperol

2 cl Orangensaft (Direktsaft)

Champagner oder Prosecco nach Geschmack

Eiswürfel

1 cl Orangensirup oder 1 [Barlöffel](#) Puderzucker

frischer Zitronenthymian

als Deko:

Honig

[blauen Dekorzucker](#)

BIO Orangenscheiben

Borretsch -Blüten

Strohhalme

Aperolgläser und [Shaker](#)

Zubereitung:

1

Den Rand der Aperol-Gläser (Weißweinglas) mit Honig bestreichen und in [Zuckerdekor](#) eintauchen.

Im [Shaker](#) Eiswürfel, Aperol, Orangensaft und Sirup kräftig ca 5 Sekunden schütteln.

Durch das [Barsieb](#) in die vorbereiteten [Gläser](#) auf weitere Eiswürfel abgießen.

Mit etwas Champagner oder Prosecco auffüllen und mit Zitronenthymian, Orangenscheiben, Borretsch -Blüten und Strohhalmen servieren.

Ich wünsche euch einen herrlichen Ausflug ins Bella Italia.



Lucina's Tips:



Shaker ist nicht unbedingt notwendig – man kann die Zutaten auch direkt im Glas verrühren
Aperol Gläser – man kann Weißwein Gläser verwenden.



Viel Glück und guten Appetit!

eure Lucina Cucina