

Hugo

Der Hugo hat sich zu eine ernstzunehmende Konkurrenz zum Aperol Sprizz gemausert. Das Rezept für den In-Cocktail gibts hier.



Zutaten:

2 Zentiliter	Holundersirup
1 Stück	Limette
2 Stück	Minzblätter
150 Milliliter	Prosecco
1 Schuss	Sodawasser/Tafelwasser

Zubereitung:

1. Limette vierteln, über dem Glas auspressen und die Limettenschalen ebenfalls in ein Sektglas geben.
2. Holundersirup, Minzblätter und 1 Eiswürfel dazugeben und mit Prosecco und Tafelwasser auffüllen.

Tipp:

Süßigkeitsgrad mit dem Holunderblütensirup nach Geschmack variieren.