



# Himbeer-Mimosa

Zeit gesamt  
5min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Wasser	150 ml
Zucker	100 g
Sekt, halbtrocken	100 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf Himbeeren mit Wasser aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln. Himbeeren durch ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Im Topf 100 ml Himbeer-Wasser mit Zucker aufkochen. Auf mittlerer Stufe so lange köcheln, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Himbeer-Sirup abkühlen lassen.
3. In ein Sektglas 3 EL Himbeersirup geben und mit Sekt aufgießen. Himbeer-Mimosa sofort servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Den übrigen Himbeer-Sirup in einer Flasche aufbewahren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	571 kcal
Kohlenhydrate	158 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	1 g