



Himbeer-Sekt

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	200 g
Vanillinzucker	2 EL
Sekt, trocken	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Himbeeren waschen und verlesen. In einem Topf mit Vanillinzucker und 2 EL Wasser auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln. Durch ein Sieb streichen, Sirup auffangen und abkühlen lassen.
2. Jeweils 2 EL Himbeersirup auf Gläser verteilen und mit Sekt aufgießen. Himbeer-Sekt servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	207 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g