Orangen-Eierlikör-Aperitif

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	1 St.
Minze, frisch	5 g
Orangen-Eierlikör	100 ml
Orangensaft	200 ml
Eiswürfel	100 g
Sekt, trocken	400 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

Messbecher

1. Orange heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben abschneiden. Übrige Orange auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und 4 schöne Spitzen zum Garnieren beiseitelegen.

2. In einem Messbecher Eierlikör, ausgepressten Orangensaft und Orangensaft verrühren. Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen. Orangen-Eierlikör über die Eiswürfel gießen und mit Prosecco auffüllen. Den Orangen-Eierlikör-Aperitif mit jeweils einer Scheibe Orange und Minze garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g